SILVESTER IM RACLETTEPFÄNNCHEN



ZUTATEN (für 4 Personen)

FÜR DIE PFÄNNCHEN

- 300 g Mehl Type 405
- 150 ml Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Stange Porree
- 400 g saure Sahne
- Pfeffer
- 60 g Pinienkerne
- 200 g Rucola
- 100 g Parmesan
- 300 g Speck

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 194 kcal
- 9 g Eiweiß
- 11 g Fett
- 15 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 45 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Wasser, Öl und 1 TL Salz in einer Schüssel gut verkneten. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. Inzwischen Porree putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Saure Sahne glatt rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Rucola waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Parmesan in Späne hobeln.
3. Den Flammkuchenteig mit bemehlten Händen in kleinen Portionen zu Kugeln (Durchmesser ca. 3 cm) formen. Jeweils eine Kugel für ein Raclette-Pfännchen nehmen, erst in den Händen, dann im Pfännchen flach drücken und am Rand hochziehen. Mit 1 EL saurer Sahne, etwas Lauch und Speck bestreuen und im Raclettegerät ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, mit etwas Rucola, Parmesanhobeln und Pinienkernen bestreuen und genießen.



Reiser Rät

Nehmen Sie für den Teig lauwarmes Wasser, dann lässt es sich leichter verarbeiten.