

ROTE-BETE-FLAMMKUCHEN

Zutaten

- 400g Weissmehl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 Packung Trockenhefe
- 2 bis 3 dl Wasser
- 200g gekochte Rote Bete
- 100g Champignons
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 EL [gelber Senf](#)
- 1 EL [Thymian](#)
- 150g Camembert

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, alles zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig halbieren, jeweils auf wenig Mehl oval ca. 3 mm dick ausrollen (ca. 24 x 33 cm) und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Rote Bete und Champignons in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel mit dem Grün in Ringe schneiden. Senf auf den Teig streichen. Rote Bete, Champignons, Frühlingszwiebeln und Thymian darauflegen. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 240°C Ober-/Unterhitze ca. 7 Min. backen. Camembert in Stücke schneiden und auf dem heißen Flammkuchen verteilen.

