



# Flammkuchen mit Rauchlachs, Dill und «falschem» Kaviar **Für 4 Personen**

## Zutaten

- 440 g Mehl
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Eigelb
- 2 Teelöffel Salz
- 200 ml Wasser
- 200 g Sauerrahm
- 100 g Crème fraîche
- 4 Esslöffel Meerrettich
- 2 Bund Dill
- 300 g Räucherlachs
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 4 Esslöffel «falscher» Kaviar
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Eigelb, Salz, Wasser und 2 Esslöffel Öl miteinander verkneten. Zu einer Kugel formen, mit restlichem Olivenöl bepinseln und in Folie einwickeln, ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Flammkuchenteig dünn ausrollen. Meerrettich, Sauerrahm und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teig verteilen und im Ofen ca. 12–15 Minuten backen.
3. Dill fein hacken und etwa die Hälfte mit Olivenöl vermengen. Lachs in Streifen schneiden. Flammkuchen mit Lachs belegen mit Olivenöl-Dill-Mischung beträufeln, weitere 3–4 Minuten backen.
4. Flammkuchen mit Lachskaviar belegen und mit restlichem Dill bestreuen.