

# Flammkuchen vom Grill

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Flammkuchenteig:

500 g glattes Mehl  
¼ l Wasser  
2 EL Speiseöl  
10 g Salz

### Belag:

2 Becher Dr. Oetker Creme VEGA  
1 Prise Salz  
1 klein geschnittener roter Paprika  
1 klein geschnittener Paprika nach Wahl  
120 g Jungzwiebel  
Speckwürfel  
200 g geriebener Pizzakäse

## 1 Flammkuchenteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. bei Raumtemperatur rasten lassen.

## 2 Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen.

## 3 Belag:

Die Teige mit Creme VEGA dünn bestreichen und etwas salzen. Die Flammkuchen mit Paprika und in Scheiben geschnittenem Jungzwiebel und Speckwürfeln belegen. Den Käse darüberstreuen.

## 4 Die Flammkuchen **am vorgeheizten Pizzastein oder bei indirekter Hitze bei 200 - 250 Grad direkt auf dem Grillrost ca. 10 Min. knusprig grillen.** Den Deckel des Grill dabei geschlossen halten.