

# Flammkuchen mit Porree

## Zutaten:

Für den Teig:

300 g gemahlene Mandeln

2 EL Vollkornmehl

1/4 TL Backpulver

1/4 TL Muskat, 1/4 TL Salz, 1 Eiweiß

## Für den Belag:

1 große Porreestange

1 TL Butter

50 g magere Schinkenwürfel

Salz, schwarzer Pfeffer

Kreuzkümmel, Thymian

6 EL Magerquark

4 EL saure Sahne (10% Fett), 1 Ei

## Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Mandeln, Mehl, Backpulver, Muskat und Salz mischen. Eiweiß mit 100 ml Wasser dazugeben. Alles gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen. Zwischen zwei Lagen Backpapier legen. Mit dem Nudelholz gleichmäßig dünn und in etwa rund ausrollen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Min backen.

Porree putzen, waschen, in Streifen schneiden. Butter erhitzen, Porree darin bei geringer Hitze braten. Schinken dazugeben und ganz kurz mitbraten. Vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Thymian würzen.

Quark, saure Sahne und Ei in einer Schüssel glatt rühren. Lauchgemüse unterrühren. Den Flammkuchen aus dem Backofen nehmen, und das Lauchgemüse gleichmäßig darauf verteilen. Kuchen wieder in den Backofen schieben und in etwa 5 Min fertig backen.