



# Tomaten-Flammkuchen

mit Basilikumöl



Zutaten für 2 Personen:

**Teig** Die Zutaten für den Teig miteinander vermengen und diesen in den Kühlschrank geben. Die Tomaten waschen und beliebig in Scheiben, Spalten oder Viertel schneiden.

30 g Reismehl

70 g Tapiokastärke

1 TL gem. Flohsamenschalen

170 ml lauwarmes Wasser

5 EL Olivenöl

1 TL Salz

(Teig nach Freiknuspern.de)

Das Basilikum waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und mit Öl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und grob mixen.

Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten, dabei immer wieder schwenken, da sie sehr schnell verbrennen.

**Belag** Den Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze heizen und in der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Oberfläche dünn ausrollen. Den Teig auf ein Backpapier geben und dies auf ein Blech legen. Dann den Teig mit einer Gabel einstechen und in den heißen Ofen geben. Den Teig 10 Min Vorbacken und herausnehmen.

5 EL Antipasti Bruschetta Brot-  
aufstrich

gemischte Tomaten z. B.:

3 Devotion Tomaten

200 g Cherry Tomaten gelb

1 Oxsenherz Tomate

50 g Pinienkerne

1 Bund Basilikum

6 EL Citrolive

oder ein anderes Öl

Salz

Pfeffer

Den Boden mit dem Aufstrich bestreichen und mit den Tomaten belegen, dann erneut für etwa 5 – 10 Min im Ofen backen, nach Belieben die Tomaten zuvor mit etwas Zucker bestreuen um deren Säure geschmacklich zu minimieren.

Den Tomaten-Flammkuchen herausnehmen, mit Basilikumöl, Pinienkernen und einigen Basilikumblättern garnieren.