



# *Flammkuchen »Halver Hahn« mit Käse, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und rheinischer Mettwurst*

**noi!**  
Event & Catering



*rheinisch – lecker – noi!artig*





## **Flammkuchen »Halver Hahn« mit Käse, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und rheinischer Mettwurst**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 450 g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 4 Gemüsezwiebeln
- 200 g grobe Mettwürste
- 100 g durchwachsener Speck, fein gewürfelt
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 200 g geriebener Gouda/Emmentaler
- 200 ml flüssige Sahne
- 4 Eier
- 50 g frischer Thymian
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver  
Chilipulver (je nach Geschmack)
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Das Mehl (400 g) in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden, die Trockenhefe, den Zucker (1 TL) und das Sonnenblumenöl dort einstreuen – alles leicht verrühren. Das Salz hinzugeben und unter Zugabe des Wassers die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Je nach Konsistenz noch etwas Mehl einstreuen. Den Teig abdecken und zur Seite stellen.

Die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Mettwürste ebenfalls in Scheiben schneiden und dann im Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im selben Fett die Zwiebeln und den Speck anbraten. Den gezupften, frischen Thymian hinzugeben, hinterher alles auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Die Sahne mit den Eiern und dem Paprikapulver gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Wer mag, kann auch noch etwas Chilipulver dazugeben.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Zwiebeln, Lauchzwiebeln und die Mettwurst darauf gleichmäßig verteilen. Mit der Sahne-Eiermischung begießen und im Backofen (Umluft 220 °C) ca. 18–25 Minuten backen.

**noi!**  
Event & Catering

