

Flammkuchen-Zigarren

300 g Mehl mit 1 TL Salz, 3 EL Sonnenblumenöl und 180 ml Wasser zu einem festen Teig verkneten. Diesen dann 30 min ruhen lassen.

250 g Quark mit 200 g Sauerrahm, 2 gehackten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian gut verrühren. Den Teig ausrollen und daraus 12x12 cm Quadrate ausstechen/ausschneiden. Dies dann dünn mit der Quarkmasse bestreichen. 200 g feine

Speckstreifen und 2 fein gehackte Zwiebeln darüber verteilen, weiterhin mit geriebenem Emmentaler bestreuen.

Die Teigstücke zu dünnen Zigarren aufrollen und im Backofen bei 230° knusprig braten. Kurz vor Ende der Backzeit noch etwas geriebenen Käse über die Zigarren geben.

Salsa Romesco für 4 Portionen

Für den Dip 12 gehäutete Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 2 Scheiben Weißbrot in Olivenöl braun braten, herausnehmen und mit dem Bratfett im Mixer pürieren. 4 grob zerkleinerte Knoblauchzehen zugeben, ebenso 1 Dose Tomaten (300 ml) nach Bedarf mit dem Saft, 1 eingelegte zerkleinerte Paprika, 1 Peperoni und die Mandeln. Alles pürieren mit 150 ml Rioja, 1 EL Weinessig und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.