

Flammkuchen-Variationen

Aus Mehl, Öl, Wasser und Salz einen Knetteig herstellen. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

Teig sehr dünn ausrollen. Schmand oder Crème Fraiche mit etwas süßer Sahne vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und den Teig damit bestreichen. Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken in Streifen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf höchster Stufe ca. 15 – 20 Minuten backen, bis der Boden knusprig ist.

Probieren Sie weitere Flammkuchen-Varianten aus, z.B. mit frischem Gemüse der Saison. Guten Appetit!

Passende Weine

- ▶ Heitersheimer Malesergarten Grauer Burgunder „Alte Reben“ Weingut Zotz KG
- ▶ Cabernet Sauvignon & Merlot trocken Privatweingut H. Schlumberger
- ▶ Merlot trocken Bio Weingut Lämmlein-Schindler
- ▶ Weißburgunder Winzerkeller Auggener Schäf eG

Teig für 8 Personen

200 g Mehl
125 ml Wasser
2 EL Öl
etwas Salz

Variante mit Schinken

200 g Schmand oder Crème fraiche
etwas süße Sahne
200 g Zwiebeln
150 g Schwarzwälder Schinken
in Streifen

Variante mit Käse

200 g Schmand oder
Crème Fraiche
etwas süße Sahne
200g rote Zwiebel
1/2 Bund Blattpetersilie
50 g getrocknete Tomaten
150 g Emmentaler oder Bergkäse

Schoko-Mousse mit Rotwein

Zubereitung:

Die Blockschokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad zergehen lassen. Die gekühlte Sahne in einer Schale steif schlagen (nicht so fest). Die flüssige Schokolade (etwas wärmer als Körpertemperatur) auf einmal in die Sahne geben, etwas Rotwein zugeben und alles kräftig verrühren. Das Schokoladen-Mousse im Kühlschrank aufbewahren.

Passende Weine

- ▶ Regent Rotwein Weingut Kaufmann
- ▶ Wolfenweiler Batzenberg „Alpha Wolf“
Späterburgunder Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG
- ▶ Dessertwein oder Eiswein

Zutaten für 6 Personen

500 ml Sahne
200 g Blockschokolade
etwas Rotwein (kräftig)
z.B. Pinot Noir,
Spätburgunder Spätlese

balinea thermen bad bellingen

hier bin ich in meinem element

Bade- und Kurverwaltung
Bad Bellinge GmbH
Badstraße 14
79415 Bad Bellinge
Telefon 07635/808-0
Fax 07635/808-290
www.bad-bellinge.de

Balinea Thermen – hier sind Sie in Ihrem Element! In zwei Außen- und in einem Innenbecken sowie einem Nativpool mit einer Gesamtwasserfläche von über 1000 m² können Sie sich vom Wasser tragen lassen. Nicht nur die entspannende Atmosphäre trägt zum Wohlbefinden bei, sondern auch die ausgezeichnet gesundheitsfördernde Wirkung des 34°-36°C warmen Mineral-Thermalwassers.

Die vielfältige Badelandschaft bietet zudem zahlreiche Wasserattraktionen wie Strömungskanal, Luftsprudelliegen, Bodensprudler, Wassertretanlage und großzügige Ruhebereiche.

Zusätzliche Entspannung bieten der Besuch des modernen und großzügig angelegten Sauna-Parks und der Balinea Wellnesswelt, wo man sich von Kopf bis Fuß verwöhnen lassen kann. Besonders wohltuend für Körper, Geist und Seele ist auch der Besuch der Balinea Totes-Meer-Salzgrotte.

Zu den weiteren Einrichtungen der Balinea Thermen gehören Balinea Ayurveda, Balinea Fit-Bar, Balinea Coiffeur, Balinea Beauty und das Café im Park.



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de



NaturEnergie
von Energiedienst