

# Flammkuchen mit Schweinsfilet



## Zutaten

200 g Schweinsfilet  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel Balsamicoessig  
4 Esslöffel Weisswein  
1 Päckli Pizzateig, rund ausgewallt  
0.5 Bund Petersilie, glattblättrig  
120 g Kräuterfrischkäse  
50 g Rahmquark  
1 Knoblauchzehe  
1 Handvoll Rucola  
100 g Cherrytomaten

## Zubereitung

Für 2 Personen

1 Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

2 Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und das Filet darin rundum 2 Minuten anbraten.

3 Inzwischen Balsamico und Weisswein mischen. Das Filet nach dem Anbraten weiter braten, dabei alle 2 Minuten etwas von dieser Mischung über das Filet träufeln. Die Gesamtbratzeit beträgt 8–10 Minuten (Anbraten eingerechnet). Dann das Filet in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

4 Während das Filet brät, den Pizzateig noch etwas dünner auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5 Die Petersilie hacken. In einer Schüssel mit dem Frischkäse und dem Rahmquark gut mischen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Diese Masse auf dem Pizzaboden grosszügig ausstreichen.

6 Den Flammkuchen im 230 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 15 Minuten knusprig backen.

7 Inzwischen den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

8 Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Rucola und Cherrytomaten darauf verteilen. Das Schweinsfilet aus der Folie nehmen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf dem Flammkuchen verteilen, alles mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

