

Nah&Frisch

Professional

Schneller Flammkuchen

Hauptspeise

Fingerfood

Frühling

Gartenparty

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig gut gekühlt verarbeiten. Teig mit dem mitgerollten Backpapier auf dem Backblech entrollen, den Teig Rand rundum einschlagen und alle 2 cm festdrücken.

Crème fraîche mit dem Pfeffer mischen und bis an den Rand des Teiges verstreichen. Mit Zwiebel und Speck gleichmäßig belegen. Im Backofen 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.

Vor dem Servieren mit Petersilien Blättchen bestreuen.

Weintipp

Ein frischer, fruchtiger, harmonischer Zweigelt aus dem Burgenland - leicht gekühlt - ist der ideale Speisenbegleiter zum Flammkuchen.



Zutaten 

1 Pkg. Flammkuchenteig 260 g, aufgerollt auf Backpapier

150 g Crème fraîche

90 g Schinkespeckwürfel

1 mittelgroße, rote Zwiebel in dünne Scheiben

Pfeffer, gemahlen

Petersilie