Nah&Frisch



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 Servierern mit Petersielen 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