



Flammkuchen

für 10 Personen

ZUTATEN

- 625 g Mehl
- 5 TL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 3 TL Salz
- 2 Becher Creme Fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- 350 g Gewürfelter Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten, 30 Min. ruhen lassen
2. Creme Fraiche mit zerdrückten Knoblauchzehen sowie Salz und Pfeffer vermengen, etwas ziehen lassen
3. Teig dünn auf dem Backpapier ausrollen
4. Teig mit Creme Fraiche bestreichen, dann mit Speck und Zwiebeln belegen
5. Bei 250°C Ober/Unterhitze ca. 20 Min. backen
6. Mit Frühlingszwiebeln garnieren



Tipp: Das Rezept lässt sich leicht vegetarisch zubereiten, wenn Sie den Speck z.B. gegen Ziegenkäse ersetzen.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ