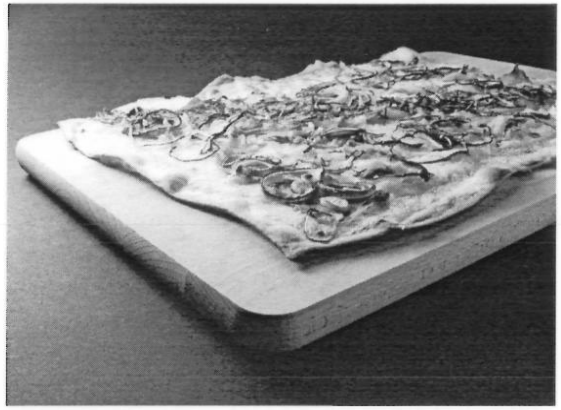
saisonküche

Flammkuchen



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 12 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	710 kcal
Eiweiss:	20 g
Fett:	40 g
Kohlenhydrate:	68 g

Zutaten

2	rote Zwiebeln
2	Chilischoten
1	rechteckig ausgewallter Pizzateig, ca. 580 g
	Mehl zum Auswallen
300 g	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
100 g	Landrauchschinken in Tranchen

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Chilis evtl. entkernen, in Ringe schneiden.

2. Pizzateig auf Mehl dünn auswallen, mit einer Gabel dicht einstechen, halbieren, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

3. Crème fraîche mit einem Löffel auf den Teigen gleichmässig verstreichen, würzen. Schinken dritteln, mit den Zwiebelringen und Chiliringen auf den Teigen verteilen. Flammkuchen nacheinander in der unteren Ofenhälfte ca. 12 Minuten knusprig backen.