

FLAMMKUCHEN

4 – 6 Personen

Zutaten:

- 1 kg Teig
- 500 g Crème Fraîche
- 350 g geräucherter Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- Pfeffer



Zubereitung:

- Den Teig ca. 1 mm dick auswallen
- Crème Fraîche mit Teigschaber darauf verteilen (1.5-2 cm am Rand freilassen)
- Speck, Zwiebel und Frühlingszwiebeln schneiden
- Geschnittene Zutaten auf dem Flammkuchen verteilen

Backzeit:

- 1-2 Minuten bei 400°C

