



Flammkuchen

Hauptgericht

ZUTATEN

250 g Weizenmehl,
2 EL Öl,
125 ml Wasser,
2 Zwiebeln,
1 Becher Schmand,
100 g Käsecreme Natur,
100 g Schinkenwürfel,
150 g Heinrichsthaler
Emmentaler gerieben,
Salz und Pfeffer,
frischen Schnittlauch

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Für den Teig: Mehl, 0,5 TL Salz, 2 EL Öl und Wasser in einer Schüssel vermengen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Zwiebeln schälen und in feine Halbringe schneiden. Schmand in eine Schüssel geben und mit der Käsecreme vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und glatt rühren.

Den vorbereiteten Teig auf einem Pizzastein langsam dünn ausrollen. Wenn ihr keinen Pizzastein habt, könnt ihr auch ein eingefettetes Backblech nutzen. Schmand-Käsecreme-Masse gleichmäßig darauf verteilen und mit Zwiebeln und Speckwürfeln belegen.

Zu Schluss Heinrichsthaler Reibekäse Emmentaler dünn darüberstreuen und den Flammkuchen für 15-20 Minuten im Ofen backen.

Zum Servieren:

Fein gehackten Schnittlauch drüber geben.



*Guten
appetit!*