

Flammkuchen



Klassisch



oder etwas mehr

für 1 Backblech

Teig: 150g Mehl – 75 ml Wasser – 1 EL Olivenöl – ½ TL Salz

- Zu einem Teig kneten und dünn ausrollen
- Alternativ: Fertigteig

Belag: 3 bis 4 El Schmand

- gleichmäßig verteilen.
- Darauf kleine Schinkenwürfel oder Speckwürfel, rote Zwiebel in halben oder viertel Ringen verteilen.

Je nach Belieben:

- Cocktailtomaten in dünnen Scheibchen, fein geschnittene Lauchzwiebeln und eine dünne Lage Reibekäse

Im Backofen bei 200° Umluft ca 10 Minuten backen.

Guten Appetit!