



Flammenkuchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zutaten

- 1 Flammenkuchenteig (Migros) rechteckig ausgewallt
- 200 g Creme fraiche
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 200 g Zwiebeln in feine Ringe geschnitten
- 120 g geräucherter Speck, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung

1. Teig auf das bebutterte Blech legen
2. Creme fraiche, Mehl verrühren, würzen
3. Zwiebeln in Butter ca. 5Min dämpfen
4. Masse bis auf einen ca. 1.5 cm breiten Rand darauf streichen
5. Zwiebeln und Speck darauf verteilen
6. Im unteren Teil des auf 270 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 min backen