

Flammkuchen-Variationen

Variante mit Schinken

200 g

etwas

200 g

150 g

Schmand oder crème fraîche

süße Sahne

Zwiebeln

Schwarzwälder Schinken
in Streifen

Variante mit Käse:

200 g

etwas

200g

1/2

50 g

150 g

Schmand oder

crème fraîche

süße Sahne

rote Zwiebel

Bund Blatt Petersilie

getrocknete Tomaten

Emmentaler oder Bergkäse

Teig für 8 Personen

200 g

125 ml

2 EL

etwas

Mehl

Wasser

Öl

Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl, Wasser und Salz einen Knetteig herstellen. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Teig sehr dünn ausrollen. Schmand oder crème fraîche mit etwas süßer Sahne vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und den Teig damit bestreichen. Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken in Streifen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf höchster Stufe ca. 15 - 20 Minuten backen, bis der Boden knusprig ist.

Probieren Sie weitere Flammkuchen-Varianten aus, z.B. mit frischem Gemüse der Saison. Guten Appetit!

Passende Weine:

- ▶ Heitersheimer
Maltesergarten Grauer
Burgunder „Alte Reben“
Weingut Zotz KG
- ▶ Cabernet Sauvignon &
Merlot trocken
Privatweingut H. Schlumberger
- ▶ Merlot trocken bio
Weingut Lämmlin-Schindler
- ▶ Weißburgunder
Winzerkeller Auggener
Schäf eG



NaturEnergie

von Energiedienst