

Flammkuchen

Für 2 Portionen

Für den Teig:

2 EL Öl

125 ml Wasser

1 Prise Salz

250 g Mehl

Für den Belag:

2 Zwiebeln, halbe Ringe

1 Becher Crème-double

100 g Speckwürfel

1 Becher Schmand, 24%

Salz, Pfeffer

Schnittlauchröllchen

Knetteig bereiten, ganz dünn ausrollen. Schmand und Crème double mischen, würzen und auf dem Teig verstreichen.

Zwiebeln mit ganz wenig Wasser 1 Minute bei 600 Watt in der Mikrowelle dünsten (durch die hohen Temperaturen beim Backen kann es leicht passieren, dass die Zwiebeln verbrennen - das wird hierbei vermieden). Gemeinsam mit dem Speck auf dem Belag verteilen.

Im heißen Ofen bei 250 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Einschubleiste 20 Minuten backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

NN am 18. August 2024