

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 Schmand, 24%	1 Becher Crème double
Salz, Pfeffer	100 g Speckwürfel	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 durch diesen Trick vermieden). Zusammen 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 03. September 2025