

Flammkuchen-Taler mit Parmaschinken

Für 4 Personen

100 ml Schlagsahne	100 ml Schmand	50 g Mehl
30 g Speisestärke	2-3 rote Zwiebeln	2-3 Lauchzwiebeln
3 Scheiben Parmaschinken	alternativ 50 g Speckwürfel	50 g geriebener Bergkäse
1 Kasten Kresse	Salz, Pfeffer	Olivenöl

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backpapier außerdem noch mit Olivenöl einpinseln. Für den Teig Sahne, Schmand, Mehl und Stärke in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und den Schinken in Stücke zupfen. Den Bergkäse reiben.

Den recht flüssigen Teig in 4 Portionen auf das Backpapier setzen und kreisrund glattstreichen. Die Teigfladen sollten nicht größer als 10 cm sein. Die Fladen mit Käse, Schinken, Zwiebeln oder anderen Zutaten belegen und 5-8 Minuten knusprig backen. Zum Schluss etwas Kresse auf die Flammkuchen streuen.

Rainer Sass am 29. Dezember 2019