



Flammkuchen "Elsässer Art"

Zutaten für 1 Flammkuchen (2 Personen):

Für den Teig:

- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl
- 60 ml lauwarmes Wasser

Alternativ 1 fertigen Flammkuchenteig aus dem Kühlregal.

Für den Belag:

- 100 g Crème fraîche
- 125 g Quark
- 1 TL "rische's Café de Paris"
- 1 Prise Salz
- 125 g rote Zwiebeln
- 75 g Speckwürfel

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 220°C Ober- und Unterhitze, Backblech mit Backpapier auslegen.
- Für den Teig: Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Öl und Wasser dazugeben und so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen dünn ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen. Alternativ könnt ihr natürlich auch einen fertigen Flammkuchen-Teig aus dem Kühlregal verwenden.
- Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden.
- Für den Belag: Crème fraîche mit Quark, „Café de Paris“ und Salz glattrühren, auf den Teig streichen und mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen .

Ein Rezept aus rische's Koch- und Genusswelt®