Flammkuchen
Zutaten für 4 Personen
Schwierigkeitsgrad: Einfach
Zubereitungszeit: 30 Min.
Menu: <u>16.11.2016</u>
Creation: Willy Rufer
Zutaten/ Zubereitung für 4 Personen:
Dieser Flammkuchen, in kleinere Stücke geschnitten, eignet sich als Beilage zum Apéro, als Vorspeise oder sogar als einfaches Nachtessen.
Zutaten:
Für eine Wähe von ca 40 x 30 cm braucht es:
1 Flammenkuchenteig fertig ausgerollt
200g Crème fraiche
150g Speckwürfeli
2 kleine Frühligszwiebeln
Salz und Pfeffer
Varianten:
An Stelle von Flammenteig kann auch ein Blätterteig (fertig) verwendet werden Foto.
An Stelle von Speckwürfeli auch 150 g Schinkenwürfeli oder 120 g geräuchter Lachs.
Variante Toscana:
1 Flammenkuchenteig fertig ausgerollt
200g Crème fraiche
50g getrocknete Tomaten
50g schwarze Oliven
150g Cherry Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
50g Sbrienz
Ein paar Oreganoblätter
Zubereitung:

1/3

Flammkuchen

Blech mit Flammenkuchen/Blätterteig belegen, einstechen.

2/3

Flammkuchen

Bei einem Blech von 40 x 30 cm ca 200 gr Crème fraiche über den Teig verteilen.

Je nach Variante die Zutaten kleinschneiden, ca. 1 cm grosse Stücke. Zuerst das allfällige Gemüse und oder Speckwürfeli gleichmässig auf dem Teig verteilen. Am Schluss nach Belieben Sbrienz über den Flammkuchen hobeln.

Mit Salz und frischem Pfeffer würzen.

ca. 25 -30 Minuten bei 180 Grad (Heissluft) im vorgeheizten Ofen im unteren Drittel backen. Vor dem Servieren Oregano darüber streuen (nur Toscana-Variante)

Etwas abkühlen lassen, in die gewünschten Stücke schneiden und servieren.

3/3