

Flammkuchen

Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [16.11.2016](#)

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 Frühlingzwiebeln

Salz und Pfeffer

Varianten:

An Stelle von Flammteig kann auch ein Blätterteig (fertig) verwendet werden Foto.

An Stelle von Speckwürfeli auch 150 g Schinkenwürfeli oder 120 g geräucher 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:

Flammkuchen

Blech mit Flammenkuchen/Blätterteig belegen, einstechen.

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 Speckwürfel 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.