AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Selber frisch hergestellt, ist der Flammkuchen eine feine Speise. Mit dem dünnen Teig wurde ursprünglich die Wärme des Holzbackofens ausgetestet, noch mit Flammen im Ofen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Teig	150 g	Bratspeck, fein geschnitten
250 g	Crème fraîche		
250 g	Zwiebel, fein geschnitten	20	Oliven, schwarz
		1 Pr	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200° C vorheizen. Zwiebeln und Speck in feine Streifen schneiden.
2. Teig dünn auswallen. Das flache Backblech mit einem Backtrennpapier belegen. Teig auf Blech geben.
3. Crème fraîche auf den Teig geben. Eine knappe Prise Muskatnuss über die Crème fraîche reiben. Zwiebelringe und Speckstreifen auf dem Teig verteilen.
4. Flammkuchen mind. 12 Min. backen, bis Speck knusprig und Zwiebeln leicht angebräunt sind. Sofort servieren.

TIPP: Eine feine sommerliche, vegetarische Variante, mit feinen Zucchetti-Streifen und Pinienkernen belegt.