



## Apéro Flammkuchen

**Vor- und Zubereiten:** ca. 10 Min.

**Backen:** ca. 12 Min.

**Nährwert Portion (1/4):**

191 kcal / 17 F / 2 KH / 6 EW

In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**

### Für 4 Personen

- 1 ausgewallter Pizzateig (ca. 28 cm Ø)
- 100 g Crème fraîche
- 0,25 TL Salz
- Wenig Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 100 g Bratspeck in Tranchen

### Und so wird es gemacht:

- 1 Flammkuchen:** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Backpapier aufs Blech ziehen. Teig mit Crème fraîche bestreichen, würzen. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden, darauf verteilen. Speck in Streifen schneiden, darauf verteilen.
- 2 Backen:** Ca. 12 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

**Tipp:** Verwenden Sie eine rote Zwiebel oder eine Schalotte, das gibt mehr Farbe.

**Einkaufshilfe**  
Diese Zutaten  
finden Sie in  
den Coop  
Pronto Shops.

