



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.

