

Flammkuchen (2 Stück)



Zutaten

2 fertige Flammkuchenböden
250 g Crème fraîche
200 g Mozzarella gerieben
100 g Schinkenspeck
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Flammkuchenböden mit der Crème fraîche bestreichen und den Mozzarella darüber streuen. Den in kleine Würfel geschnittenen Schinkenspeck, die kleingeschnittene Zwiebel und den gepressten Knoblauch mit auflegen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Flammkuchenböden auf den mit einem Backpapier belegten Gitterrost legen und auf mittlerer Schiene in den auf 200 Grad Umluft vorgeheizten Backofen schieben und in 8 - 9 Minuten kross backen. Jeden Flammkuchen einzeln backen.

Der Teig sollte sich im Außenbereich leicht braun färben, dann ist der Flammkuchen zum Verzehr bereit.