

Genialer Flammkuchen

Zutaten:

Teig

250 g Mehl, 125 ml Wasser, 2 EL Öl, 1 Prise Salz.

Belag:

Salz, 1 Zwiebel in halbe dünne Ringe geschnitten, 100 g Speck, 1 Becher Creme Fraiche, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Einen Knetteig bereiten und dünn ausrollen. Den Schmand auf den Teig verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die klein geschnittenen Zwiebeln und den Speck ebenfalls auf dem Teig verteilen. 20 Minuten in dem vorgeheizten Backofen (ca. 250°C) bis zum gewünschten Garpunkt backen.

Guten Appetit!