



REZEPT DER WOCHE

Flammkuchen mit Lauchzwiebeln

Zutaten

Für den Teig:

250g Mehl

2 EL Öl

125ml Wasser

Eine Prise Salz

Für den Belag:

1-2 Becher Crème fraîche
oder Schmand

1 Zwiebel

Frühlingszwiebeln

100g Speckwürfel

Salz, Pfeffer

Kräuter der Provence

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut kneten.

Backofen bei 250 Grad vorheizen (Ober- Unterhitze).

Den Teig sehr dünn ausrollen und auf ein Blech geben.

Zwiebel und Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, mit ganz wenig Wasser kurz in der Mikrowelle andünsten. So wird vermieden, dass die Zwiebeln beim Backen verbrennen.

Crème fraîche auf dem Teig verstreichen. Mit Speck, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln belegen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence verfeinern.

Ca. 12-15 Min im Ofen backen.

Guten Appetit!