



Flammkuchen

aus dem Raclette



center
Warnow Park

Flammkuchen

aus dem Raclette

Zutaten für 4 Portionen

75 g Crème fraîche
1/2 kleine Zwiebel
1/2 Frühlingszwiebel
50 g Speck
Pfeffer

50 g Mehl
1/4 TL Salz
1/4 EL Pflanzenöl
30 ml Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig verkneten. Dann in 8 kleine Portionen teilen und zu Kugeln formen. Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und glatt rühren. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, den Speck in Würfel. Teigkugel zunächst zwischen den Händen platt drücken. Etwas Öl ins Pfännchen geben. Den Teig hinein legen, mit den Fingern noch etwas weiter ausdehnen und auf die Form des Pfännchens anpassen. Teig mit Crème Fraîche bestreichen, mit Zwiebeln und Speck belegen und ca. 7 Minuten im Pfännchen backen.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.