

Elsässer Flammkuchen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/14/elsaesser-flammkuchen

Zutaten für 2 Personen

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 2 EL Neutrales Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 100 g gewürfelter Speck
- 2 Zwiebeln
- 200 g Crème double
- 200 g Schmand
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Teig das Mehl mit 125 ml Wasser vermengen. Öl und Salz untermengen, zu einem Teig kneten und sehr dünn ausrollen.

Für den Belag die Zwiebeln abziehen, mit ein wenig Wasser in eine Auflaufform geben und für einige Minuten im Ofen dünsten. Schmand und Crème double vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und in feine, halbe Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebeln und Speck auf den Flammkuchen geben und für 20 Minuten im Ofen backen.

Flammkuchen vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Rezept: Souad Boujloud

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt