

Elsässische Flammkuchen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backmischung	400 g
Speck / Bauchspeck	180 g
Pflanzenöl	1 Esslöffel
Sauerrahm / saure Sahne	300 g
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	1 Bund
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	

Zubereitung:

Die Brotbackmischung (am besten weißes Bauernbrot) nach Packungsanweisung zubereiten und gehen lassen. Inzwischen den Speck fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Das Bratenfett entfernen.

Den Backofen auf 250° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in sechs bis acht Portionen teilen, diese auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils ca. 1cm dick oval ausrollen. Die Fladen auf die Bleche legen, mit saurer Sahne bestreichen. Den Speck darauf verteilen. Ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die Fladen im Ofen in 10-15 Minuten knusprig backen. Inzwischen die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die fertig gebackenen Flammkuchen mit etwas Pfeffer und Frühlingszwiebel bestreuen.

Der Flammkuchen ist die französische Variante der Pizza, es gibt ihn aber auch in der Süß-Sauer Version mit Gorgonzola und Birnen oder gleich als Dessert mit Äpfeln und Zimt.

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2065-Elsaessische-Flammkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at