



Flammkuchen mit Lauchzwiebeln

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 2 Päckchen Flammkuchenteig
- 200 g Schmand
- 8 Lauchzwiebeln
- 50 g Speckwürfel
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl zum Servieren

Zubereitung

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Flammkuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen

Schmand in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer vermengen und die Masse gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen

Lauchzwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden

Speck und Lauchzwiebeln gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen

Flammkuchen mit Lauchzwiebeln 10-15 Minuten im Ofen backen

Salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln