

Küchenrezepte

zum nachmachen und ausprobieren

Zwiebel-Flammkuchen

Für 4 Portionen

400g Mehl
1El Olivenöl
Salz
200g Creme Fraiche
300g rote wiebeln
3Lauchzwiebeln
50g Walnusskerne
80g Parmaschinken(hauchdünn geschnitten)
Backpapier

1. Das Mehl sieben und mit ½ Teelöffel Salz, Olivenöl und 200ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt beiseitestellen.
2. Creme Fraiche salzen und pfeffern
3. Alle Zwiebeln in feine Ringe schneiden
4. Den Teig in zwei Portionen teilen und oval ausrollen, auf dem Backpapier
5. Die Creme Fraiche gleichmäßig auf beiden Teighälften verteilen
6. Zwiebeln und Nüsse verteilen
7. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca.12min backen
8. Mit den Schinkenscheiben garnieren

Guten Appetit wünscht Claus Stein