

Flammkuchen



Zubereitung (1 Stück)

1 Pizzateig
1 Echalotte
200 g Crème Fraiche
150 g Speck in feine Würfeli geschnitten (oder geschälte feine Peperonistreifchen)
Pfeffer

- Echalotte halbieren und in feine Streifen schneiden und glasieren
- Teig mit dem Backpapier auf einem gelochten Pizza Blech auswallen
- Crème fraiche auf Teig streichen
- Echalotte und Pfeffer auf Crème fraiche verteilen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand freilassen
- Speckwürfeli (oder Peperonistreifchen) darüber streuen.
- in vorgeheiztem Ofen auf der untersten Rille bei 280 Grad 12-15 Minuten backen.
- heiss servieren