



Wine & Dine

Flammkuchen:

- **Backen:**

20min. bei 240°C untere Ofenmitte

- **Zutaten:**

- 1 Flammkuchenteig
- 100g Crème Fraîche
- 1 rote Zwiebel, gehobelt
- ¼ TL Fleur de Sel
- Pfeffer
- 100g Speckwürfel

- **So geht's:**

-Den Wein kühl stellen!

-Teig auf dem Backblech ausbreiten

-mit der Gabel gut einstechen

-Crème Fraîche auf dem Teig verteilen

-Zwiebeln und Speck auf dem Belag verteilen

-Würzen

-Backen

-Geniessen

- **Variationen:**

Flammkuchen ist fast grenzenlos erweiterbar. Hier einige Ideen:

-Frühlingszwiebeln mit dem Grün statt der roten Zwiebel

-Spargeln halbiert auf dem Belag verteilt, separat Spiegeleier braten und am Ende auf dem Flammkuchen verteilen.

-sommerlich angehaucht mit Tomatenscheiben und Rucola, nach dem Backen 160g Rohschinken auflegen.

-anstelle von Speck; Schinken, Lachs oder Pilze verwenden



Buon appetit!