



# Blätterteig-Flammkuchen mit Schinken und Rucola

 Dauer  
25 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Zwiebeln, rot          | 1 St. |
| Crème fraîche          | 300 g |
| Süßer Senf             | 1 EL  |
| Salz                   |       |
| Pfeffer, schwarz       |       |
| Blätterteig            | 2 St. |
| Rucola                 | 70 g  |
| Hanfschinken           | 150 g |
| Mozzarella             | 2 St. |
| Olivenöl               | 1 EL  |
| Balsamicoessig, dunkel | 1 EL  |

## Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche mit süßem Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Blätterteig samt Backpapier ausrollen und jeweils auf ein Backblech ziehen. Mit Crème fraîche bestreichen und mit Zwiebeln bestreuen. Im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun backen.

Inzwischen Rucola waschen und abtropfen lassen. Schinken und Mozzarella grob in Stücke zupfen.

Blätterteig aus dem Ofen nehmen und Mozzarella auf dem heißen Teig verteilen. Anschließend nach Belieben mit Hanfschinken und Rucola belegen. Blätterteig-Flammkuchen mit Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |      |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 932 kcal |               |      |
| Kohlenhydrate  | 55 g     | Ballaststoffe | 1 g  |
| Eiweiß         | 31 g     | Fette         | 63 g |