




Flammkuchen mit Champignons und Speck

 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	250 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Thymian, frisch	10 g
Ziegenfrischkäse	150 g
Crème fraîche	75 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Weizenmehl, Type 405	30 g
Speckstreifen	250 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und grob hacken.
2. In einer Schüssel Ziegenfrischkäse, Crème fraîche und Thymian verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig (Tomatensauce anderweitig verwenden) abrollen, halbieren und jede Hälfte auf wenig Mehl auf Blechgröße dünn ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen.
4. Mit je der Hälfte der Ziegenkäsecreme bestreichen und mit Pilzscheiben belegen. Mit Frühlingszwiebelringen und Speckstreifen bestreuen. Bleche nacheinander im Backofen ca. 12 Min. knusprig backen. Vor dem Servieren Flammkuchen mit Champignons und Speck mit Pfeffer übermahlen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 749 kcal

Kohlenhydrate 61 g

Eiweiß 28 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 43 g