

Flammkuchen mit Zwiebeln und Frühstücksspeck



Würzig-pikant

Flammkuchen kann man auf zwei Arten zubereiten. Entweder pikant und herzhaft. Oder süß und fruchtig. Ich habe die erstere Variante bevorzugt.

Für den Flammkuchen kann man auch gut einen fertigen, also industriell hergestellten Flammkuchenteig verwenden. Meistens wird dieser mit einem Backpapier geliefert. Da kann man nicht viel falsch machen, erspart sich eine Menge Arbeit und wenn das Produkt gut ist, gelingt der Flammkuchen auch gut.

Auf den Flammkuchen gehört eine Schicht aus Crème fraîche oder Schmand. Ich habe letzteres bevorzugt.

Zwei ganze Becher Schmand passen auf den Teig. Verstreichen Sie ihn mit einem Backlöffel, oder noch besser mit einem

Konditormesser.

Auf den Schmand kommen Gewürze wie Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Dann eine Schicht in feine Streifen geschnittene Zwiebeln.

Und schließlich noch eine Packung mit Frühstücksspeck-Scheiben, die ich mit der Küchenschere noch jeweils quer halbiere, damit ich den Flammkuchen dann nach dem Backen besser schneiden kann.

Für 2 Personen:

- 1 Packung fertiger Flammkuchenteig (auf Backpapier)
- 4 große Zwiebeln
- 100 g Frühstücksspeck-Scheiben (1 Packung, 12 Scheiben)
- 400 ml Schmand (2 Becher à 200 ml)
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.



Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwiebeln putzen, schälen und längs in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Speckscheiben quer einmal durchschneiden.

Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.

Schmand auf den Teig geben und mit dem Konditormesser gut verstreichen.

Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebelstreifen darauf verteilen.

Speckscheiben gleichmäßig auf den Zwiebelstreifen verteilen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 20 Minuten backen.

Backblech herausnehmen.

Flammkuchen mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke

schneiden.

In mehreren Durchgängen jeweils zwei Stück auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!