

Flammkuchen mit Bärlauch



Zutaten

für 2 große Portionen

1 Pck	fertigen Flammkuchenteig
2 große	Möhren
1 große	Zucchini
200g	/ eine Packung Frühstücksspeck/Beacon
200g	Frischkäse mit Kräutern
100g	Cremé fraiche
1	Ei
1 Bund	Frisch gehackter Bärlauch
	Pfeffer und Salt zum abschmecken

Zubereitung:

- Den Flammkuchenteig mit der Backfolie auf ein Backblech legen. Backofen auf 180 Grad vorheizen [hier notwendig, um den Flammkucheneffekt zu erreichen]
- Geschälte Möhren und gewaschene Zucchini in kleine Stifte schneiden [ich nutzte sehr grobe Reibe]
- Frühstücksspeck in streifen schneiden.
- Kräuterfrischkäse, Ei, Creme fraiche und Bärlauch verrühren, ggf. pfeffern und salzen und gleichmäßig auf den Teig verteilen.
- Anschließend das Gemüse und den Speck auf dem bestrichenen Teig verteilen
- und ca. 30-40 Minuten im Backofenbacken.

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit

45 Minuten

Ursprungsidee aus: Die besten Bärlauchrezepte von Drössler

LARS BOSSE