

# Blätterteig – Flammkuchen

Knuspriger Blätterteig mit würzig – cremigem Belag!

glutenfrei, weizenfrei, hefefrei



1 glutenfreier TK-Blätterteig

100g Crème fraîche

50g geriebener Käse

1 Zwiebel mittelgroß

50g Schinken roh oder gekocht

Salz

Pfeffer

1. Den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Diesen auf ein Backpapier legen und mit dem Nudelholz etwas dünner ausrollen.
2. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Schinken klein schneiden.
3. Crème fraîche auf den Blätterteig verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse, Zwiebeln und Schinken gleichmäßig darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 25 – 30 Minuten backen.

Anmerkung: Dieser Flammkuchen schmeckt sehr lecker, ist rasch zubereitet und gelingt leicht! Nach Geschmack kann der Belag verändert werden. Z.B. frischen Schnittlauch, Thunfisch, Hackfleisch, usw.

Beilage: Salat