

Flammkuchen

Flammkuchenteig Migros

Füllung

1 Becher saure Sahne

1 Esslöffel Sonnenblumen-(oder Raps-)öl

Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken

Belag

1 große Zwiebeln, jeweils halbiert und in Streifen (Halbkreise) geschnitten

100 Greyerzer

2000g Speck in feinen Streifen oder Würfeln

Zubereitung

Die Füllung auf dem Teig entsprechend verteilen und den Belag darauf verteilen; zuerst die Zwiebelhalbringe, dann den Speck bzw. Käse, evtl. auch eine Mischung von beidem.

Im auf 250°C (höchste Stufe) vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 1/4 h backen (der Belag/Käse wird braun), bei Umluft entsprechend modifiziert.