



flammechueche

Das Beste aus dem Elsass und
der Schweiz vereint: Flammkuchen und minipic

Zutaten (1 Blech von 32–35 cm Ø)

- 1 Portion Flammkuchenteig, ca. 260 g rund ausgewallt (ersatzweise Brot- oder Pizzateig)

Belag:

- 8–10 minipic, klein geschnitten
- wenig Bratbutter
- 2 grosse Zwiebeln, fein gehobelt
- 150 g Rahmquark
- 1 dl Rahm
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gemahlen

Zubereitung

Teig mit Backpapier auf ein Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Kalt stellen. Backofen auf 250 °C vorheizen.

Belag:

minipic in Bratbutter braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier entfetten. Zwiebeln im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Zwiebeln und minipic mischen, auskühlen lassen.

Quark, Rahm und Gewürze mischen. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Teig ausstreichen, dabei einen zentimeterbreiten Rand frei lassen.

Zwiebelgemisch daraufstreuen, mit restlicher Quarkmasse bedecken.

In der Mitte des Ofens 12–15 Minuten backen.

Geniessen: Flammechueche in Streifen schneiden, warm servieren.

Tipps

Hefeteig aus 200 g Mehl, ½ TL Salz, ¼ TL Trockenhefe und 1–1,5 dl lauwarmem Wasser zubereiten; aufs Doppelte gehen lassen. – Statt Quark und Rahm Crème fraîche verwenden.