

Ankes Flammkuchen mit Schinken

Für 2 Personen

2 Lagen Blätterteig, tiefgekühlt	250 g Quark	2 Eier
150 g gekochter Schinken	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Pflanzenöl	3 Zweige Petersilie, glatt	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Schinken ebenfalls in feine Würfel schneiden und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in etwas Öl anschwitzen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Quark vermischen. Die Schinkenmischung dazu geben und unter die Masse heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf den Teigblättern verteilen und im Backofen ausbacken lassen. Die Flammkuchen zugeschnitten auf Tellern anrichten.

Yvonne Theiß am 25. Februar 2010