Elsässer Flammkuchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	2 EL neutrales Pflanzenöl	1 Prise Salz

Für den Belag:

100 g gewürfelter Speck	2 Zwiebeln	200 g Crème-double
200 g Schmand	1 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
Für den Teig das Mehl mit 125 Milliliter Wasser vermengen. Öl und Salz untermengen und zu einem Teig kneten. Diesen sehr dünn ausrollen.
Für den Belag die Zwiebeln abziehen, mit ein wenig Wasser in eine Auflaufform geben und für einige Minuten im Ofen dünsten. Schmand und Crème double vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und in feine, halbe Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebeln und Speck auf den Flammkuchen geben und für 20 Minuten im Ofen backen. Flammkuchen vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.
Den Elsässer Flammkuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Souad Boujloud am 22. Dezember 2016