

Blätterteig-Flammkuchen

Für 4 Personen:

250 g TK-Blätterteig	2 rote Zwiebeln	3 Tomaten
400 g Crème-fraîche	100 g Speck, in Scheiben	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Basilikum	250 g Mozzarella	Salz, Pfeffer

Die Blätterteigplatten aus der Packung entnehmen und ca. 10 Minuten auftauen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, den Strunkansatz ausschneiden und Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen einmal gut durchrühren.

Jeweils 2 angetaute Blätterteigplatten aufeinanderlegen und zu einem Teigfladen aufrollen.

Den Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Ein Viertel der Crème fraîche auf dem Teigfladen verteilen, die Hälfte der Speckscheiben darauflegen und etwas Zwiebelstreifen darauf verteilen.

Den Flammkuchen ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blätter grob zerpfeifen.

Einen weiteren Teigfladen mit Crème fraîche, Speck sowie Zwiebeln vorbereiten und anschließend backen.

Gebackene Flammkuchen mit Petersilie bestreut servieren.

Die weiteren Teigfladen jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Tomatenstücke darauf verteilen, leicht salzen.

Mozzarella in Stücke zupfen und ebenfalls auf dem Fladen verteilen.

Flammkuchen backen und anschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer und Basilikum bestreut servieren.

Andrea Safidine am 26. Juni 2023