

Flammkuchen mit geräucherter Mettwurst

Für 4 Portionen

Hefeteig:

400 gr. Mehl 250 ml Liter Milch 30 gr. frische Hefe
Salz

Flammkuchen:

2 Becher Schmand 500 gr Zwiebeln 3 Frühlingszwiebeln
1 Mettwurst

Die Zwiebeln würfeln und mit einem Lorbeerblatt anschwitzen. Den fertigen Hefeteig portionieren und dünn ausrollen. Dann auf ein Backblech, ausgelegt mit Backpapier, geben. Den Teig mit Schmand bestreichen und einen Rand lassen (ca. einen halben Finger breit). Mit den angeschwitzten Zwiebeln, der gewürfelten Mettwurst und den geschnittenen Frühlingszwiebeln nach Belieben belegen. Anstelle der Mettwurst kann man auch Kochschinken verwenden.

Frank Rosin am 30. Juli 2014