

Spiegeleier-Flammkuchen mit Bacon

Für 4 Flammkuchen:

4 Flammkuchenböden	250 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
8 Scheiben Bacon	250 g Lauchzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
200 g geriebener Pizzakäse	8 Eier	

Backofen vorheizen (250 °C; Umluft: 225 °C). 2 Böden auf ein Blech legen, mit der Hälfte Crème fraîche bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Petersilie waschen, fein hacken. Mit Lauchzwiebeln mischen. Hälfte Lauchzwiebeln, Bacon und Käse auf den Flammkuchen verteilen. 4 Eier nacheinander aufschlagen und je 2 auf einen Flammkuchen geben. Im heißen Ofen 78 Minuten backen. 2 weitere Flammkuchen mit den übrigen Zutaten ebenso backen.

NN am 06. März 2023