Champignon Flammkuchen

Der Champignon-Flammkuchen schmeckt nicht nur Vegetarier. Das tolle Rezept bringt Abwechslung in die Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Packung	Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
300 g	Champignons
250 g	Créme frâiche (mit Kräuter)
2 Stk.	Zwiebel rot
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
	Rucola

Zubereitung

1. Für den **Champignon Flammkuchen** den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen in Ringe schneiden, Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken.

3. Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und mit Kräuter-Créme frâiche bestreichen. Jetzt die Zwiebel Ringe und Champignon Scheiben darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Im Backofen zirka 20-25 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen, je nach Belieben mit frischem Rucola bestreuen. In Stücke schneiden, servieren und genießen.

Tipp

Anstelle mit Champignons, schmeckt der Flammkuchen auf mit selbst gesammelte Steinpilze vorzüglich.