

# 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	<a href="#">Champignons</a>
250 g	Crème fraîche (mit Kräuter)
2 Stk.	Zwiebel rot
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
	<a href="#">Rucola</a>

## 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-Crème fraîche 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.