Eierschwammerl-Flammkuchen

Ein tolles Rezept für den Herbst: Der Eierschwammerl-Flammkuchen ist genau das Richtige für ein gemütliches Abendessen, wenn es draußen regnet und stürmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Packung	Flammkuchenteig
550 g	Eierschwammerln
150 g	Räucherspeck
100 g	Rucola
250 g	Créme frâiche
120 g	Schlagobers
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
2 EL	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für den Eierschwammerl-Flammkuchen den Teig nach Packungsanleitung zubereiten und den Ofen auf die angegebene Temperatur (i.d.R. 210°C Umluft) vorheizen. Eierschwammerl gründlich putzen, kurz abbrausen und sorgfältig trockentupfen, falls nötig halbieren.

2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Speck in dünne Streifen schneiden. Crème fraîche mit Schlagobers glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Rucola waschen und trockenschleudern.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Eierschwammerl hinzufügen und ca. 3 Minuten anbraten, die Pfanne dabei immer wieder schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und vom Herd nehmen.

4. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen. Mit der Crème fraîche bestreichen und die Eierschwammerl darauf verteilen. Mit Speck bestreuen und im Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Herausnehmen, mit Rucola bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Alternativ kann der Eierschwammerl-Flammkuchen anstatt mit Eierschwammerln auch mit braunen Champignons zubereitet werden. Dazu schmeckt bunter gemischter Salat.