Flammkuchen mit Camembert

Das Rezept für den köstlichen Flammkuchen mit Camembert und Créme frâiche gehört in die Kategorie Schnelle Küche!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 18 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Flammkuchenteig (vom Kühlregal)
100 g	Créme frâiche
1 Stk.	Rote Zwiebel (mittelgroße)
150 g	Camembert
100 g	Prosciutto (oder anderen Schinken)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter (Schnittlauch, Thymian, Rosmain, etc.)

Zubereitung

1. Für den **Flammkuchen mit Camembert** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Flammkuchen-Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

2. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Prosciutto und Camembert klein zerschneiden. Nun den Teigboden mit Créme frâiche bestreichen und mit Camembert, Prosciutto und Zwiebeln belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen zirka 12 Minuten goldbraun backen. Den Flammkuchen mit Camembert vom Backofen nehmen, nach Belieben mit gehackten Kräutern garnieren und sofort servieren.

Tipp

Optional den Flammkuchen mit einigen dünnen Birnenscheiben belegen. Vegetarier lassen den Prosciutto einfach weg.