

Flammkuchen mit Lachs

Das Rezept für Flammkuchen mit Lachs schmeckt wunderbar. Das schnelle köstliche Gericht wird mit Fertigteig aus dem Kühlregal zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

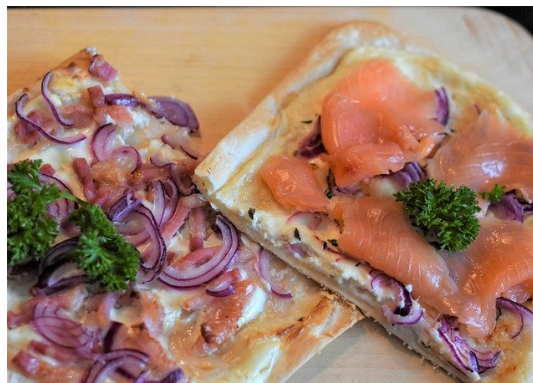


Foto: RitaE

Zutaten

1 Packung	Flammkuchenteig
75 g	Crème fraîche
75 g	Sauerrahm
1 EL	Kren (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Zwiebel rot
200 g	Räucherlachs
	Petersilie

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den Teig auf das Backblech ausrollen und die Ränder etwa 1 cm breit einschlagen und andrücken.
3. Die Crème fraîche mit Sauerrahm vermengen, Kren unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig auf den Flammkuchen verteilen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und die Zwiebelringe darüber streuen.
4. Im vorgeheizten Ofen zirka 15 Minuten goldbraun backen.
5. Vom Ofen nehmen und den geschnittenen Räucherlachs auf den heißen **Flammkuchen**

verteilen. Je nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Tipp