

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	Créme frâiche
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 Créme frâiche 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