Flammkuchen mit Shrimps

Die Flammkuchen mit Shrimps sind ein wahrer Genuss für Liebhaber von Meeresfrüchte. Eine einfache und schnelle Rezept Idee, die besonders leicht gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Olivenöl
150 g	Créme frâiche (leicht 15% Fett)
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Dill (fein gehackt)
1 TL	Zitronensaft
1 Packung	Flammkuchenteig (260 gramm)
125 g	Shrimps
75 g	Krabben
100 g	Rucola
50 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für den **Flammkuchen mit Shrimps** den Backofen auf 220 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Zwiebel schälen und in feine kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse zur Zwiebel pressen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch kurz glasig dünsten und

danach von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

4. Créme frâiche mit Salz und Pfeffer würzen und mit zerkleinertem Dill und Zitronensaft abschmecken. Knoblauch und Zwiebel hinzugeben und verrühren.

5. Den frischen Flammkuchenteig aus dem Kühlregal entrollen und auf das Backblech legen. Mit Créme frâiche bestreichen und mit Shrimps und Krabben belegen. Im vorgeheizten Backofen etwa 12-15 Minuten backen.

6. In der Zwischenzeit den Rucola waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

7. Den Flammkuchen aus dem Backrohr nehmen, mit Rucola belegen und den Parmesan darüber hobeln.

Tipp