Flammkuchen mit Thunfisch

Das Rezept für den Flammkuchen mit Thunfisch ist die perfekte Kombination aus einem knusprigen Boden, herzhaftem Thunfisch und frischen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Flammkuchenteig (Fertigteig vom Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Frühlingszwiebel
150 g	Champignons
200 g	Créme frâiche
1 Dose	Thunfisch (im eigenen Saft)
125 g	Mozzarella
1 Handvoll	Rucola
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Flammkuchen mit Thunfisch** den Fertigteig ausrollen und mit Créme frâiche bestreichen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel schälen und in Ringen schneiden. Frühlingzwiebel ebenfalls in dünne Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella zerteilen und den Thunfisch aus der Dose abtropfen lassen..

2. Nun den Flammkuchen mit dem Thunfisch, Champignons, Zwiebelringe, Mozzarella und Rucola belegen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen zirka 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Du kannst den Flammkuchen nach Belieben mit weiteren Zutaten verfeinern, wie zum Beispiel Oliven, Kapern oder Paprika. Auch ein Spritzer Zitronensaft über den Rucola sorgt für eine frische Note.