

Flammkuchen mit Tomaten-Mozzarella

Der Flammkuchen mit Tomaten-Mozzarella ist ein leichtes Ofengericht mit knusprigem Boden, cremige Crème fraîche und saftige Tomaten treffen auf mild schmelzenden Mozzarella.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Packung	Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
125 g	Crème fraîche
3 Stk.	Jungzwiebel
125 g	Cocktailtomaten
125 g	Mozzarella
1 Handvoll	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Für den **Flammkuchen mit Tomaten-Mozzarella** den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Flammkuchenteig samt Backpapier auf einem Backblech dünn ausrollen. Die Jungzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen und halbieren. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
2. Den Teig gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen und mit den Jungzwiebelringen bestreuen. Anschließend die Cocktail-Tomaten darauf verteilen und zum Schluss die Mozzarellascheiben auflegen. Den belegten Flammkuchen mit Tomaten und [Mozzarella](#) im vorgeheizten Ofen etwa 13-15 Minuten goldbraun und knusprig backen, bis der Käse geschmolzen ist. Nach Belieben mit frischem Basilikum bestreuen und heiß servieren.

Tipp

Für extra Aroma etwas Olivenöl oder Balsamico-Creme über den Flammkuchen träufeln.