Flammkuchen mit Tomaten

Der Flammkuchen mit Tomaten gehört in die Kategorie schnelle Rezepte. Das einfache Rezept mit Fertigteig gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
250 g	Créme frâiche
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel rot

Zubereitung

1. Der **Flammkuchen mit Tomaten** mit Fertigteig aus dem Kühlregal ist schnell zubereitet. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Den Teig ausrollen und auf das Backblech legen. Die geschälte Zwiebel in dünne Ringe schneiden, die gewaschenen Tomaten in Scheiben schneiden.

3. Creme fraiche mit Salz und Pfeffer glatt rühren und auf den Teig verstreichen. Abschließend mit Tomaten und Zwiebeln belegen.

4. Im vorgeheizten Backofen zirka 10-12 Minuten backen.

Tipp

Wer möchte, kann den Flammkuchen mit Tomaten noch zusätzlich mit geriebenen Mozzarella bestreuen.