

Pfirsich-Flammkuchen mit Schinken

Der Pfirsich-Flammkuchen mit Schinken ist eine Kombination aus Pfirsichen, Schinken und Crème fraîche. Der Flammkuchen ist ideal als leichtes Mittagessen, Abendessen oder Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Pfirsiche
1 Stk.	Zwiebel rot
6 Stiele	Thymian
100 g	Crème fraîche
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
1 Packung	Flammkuchenteig
125 g	Mozzarella
80 g	Rohschinken

Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Flammkuchen mit Schinken** die Pfirsiche gründlich waschen, halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Zweige für die spätere Garnitur beiseitelegen und bei den restlichen Zweigen die Blättchen abzupfen. Für die cremige Basis die Crème fraîche mit dem Zitronensaft verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Flammkuchenteig samt Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Die Crème-fraîche-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Dabei rundherum einen schmalen Rand frei lassen. Den abgezapften Thymian über die Creme streuen und anschließend die Pfirsichspalten gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen. Die Zwiebelstreifen

darübergeben. Den Mozzarella in kleine Stücke zupfen und gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen. Den **Pfirsich**-Flammkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach dem Backen den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Schinken belegen. Mit den beiseitegelegten frischen Thymianzweigen garnieren, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Tipp

Der Pfirsich-Flammkuchen schmeckt besonders gut frisch aus dem Ofen. Für eine zusätzliche Geschmacksnote kann der fertige Flammkuchen mit etwas Honig beträufelt oder mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert werden. Auch Rucola passt hervorragend zur Kombination aus Pfirsich und Schinken.