

Schneller Flammkuchen

Der schnelle Flammkuchen wird mit Fertigteig aus dem Kühlregal zubereitet. Ein Rezept für eilige Köche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 9 min

Gesamtzeit: 14 min



Zutaten

1 Packung	Flammkuchenböden (aus dem Kühlregal)
250 g	Crème fraîche
200 g	Kochschinken
2 Stk.	Zwiebel (oder Lauch)
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für den **schnellen Flammkuchen** den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Flammkuchenböden auf ein Backblech ohne Backpapier legen. Mit Crème Frâiche bestreichen und rundum 1cm vom Rand frei lassen. Den Kochschinken in grobere Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Beides auf den Flammkuchen verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene zirka 7-9 Minuten knusprig backen und danach mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Tipp