






## Flammkuchen

**Anzahl Portionen:** 4

**Zubereitungszeit:** 45 min

**Schwierigkeitsgrad:** 

 = leicht  
 = mittel  
 = schwer  
 = sehr schwer



### Zutaten:

- 440 gr Mehl
- 250 ml Wasser
- 4 EL Öl
- 2 TL Salz
- 200 gr Zwiebeln
- 200 gr Schinken
- 50 ml Weißwein
- 250 gr Münsterkäse
- 400gr Creme Fraiche
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl, Wasser, Öl und den TL Salz in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren, sollte der Teig noch zu sehr kleben, noch etwas Mehl hinzufügen.
- Die Zwiebeln und den Schinken zu Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten.
- Zwiebeln und Schinken mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Creme Fraiche und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Hälfte der Masse beiseite stellen
- Die Zwiebeln und Schinken zur halben Creme Fraiche – Sahne geben und nochmal durchmischen.
- Grill oder Backofen (am besten mit Pizzastein) auf 250 Grad aufheizen.
- Den Teig in vier „Backblech-große“ Fladen rollen.



- Zwei mit der Zwiebel/Schinken-Masse bestreichen.
- Zwei mit der Creme Fraiche-Sahne bestreichen und mit Münsterkäse belegen.



- Jeweils für ca. 10 min auf dem Grill oder im Backofen garen.

**Bemerkungen:**

Dazu passt ein kühler Weißwein oder ein frisches Bier.

**Guten Appetit!**