

## Flammkuchen

### Zutaten für 8 kleine Fladen:

280g Mehl  
etwa 150ml Wasser  
½ TL Salz  
3 EL Olivenöl  
  
1 Becher Crème fraîche  
2 EL Milch  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel in feinen Halbringen oder kleinen Würfeln  
250g Speck oder Katenschinken



Bild von RitaE auf Pixabay

### Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Olivenöl und so viel Wasser wie das Mehl aufnimmt einen geschmeidigen Teig kneten. Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in acht gleichgroße Stücke teilen und so dünn wie möglich ausrollen. Crème fraîche mit Milch glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell können auch noch Kräuter der Provence zum Verfeinern dazugegeben werden. Sauce auf den Teigfladen verteilen und verstreichen. Zwiebeln und Speck darüber streuen und im Ofen etwa 25 Minuten knusprig backen.

Dazu passt frischer Blattsalat und Weißwein.

### Tipp:

Mit einem Pizzastein, der entsprechend vorgeheizt wurde, gelingt der Flammkuchen noch besser. Vegetarische Varianten mit geraspelten Zucchini oder Pilzen sind jederzeit möglich.