



Flammkuchen mit Feta und Trauben

Zutaten

Boden

1 Packung frischer Flammkuchenteig

Belag

100 g Feta

100 g Schmand

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

100 g blaue Trauben

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Den Feta zerkrümeln, mit dem Schmand vermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Zwiebel ganz fein hacken und die Trauben waschen, halbieren und ggf. entkernen.

Den Teig samt Backpapier auf ein Backblech legen, mit der Schmand-Käse-Creme bestreichen und die Zwiebeln und Trauben darauf verteilen. Im Ofen ca. 8–12 Minuten backen.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und direkt servieren.