



Flammkuchen mit Lyoner und roten Zwiebeln



Zutaten:

4 Stück Flammkuchenteig	200 g Hirtztaler Goldstücke
400 g Schmand	180 g Lyoner
4 El Rapsöl	1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer	80 g kleiner Feldsalat
etwas Mehl	

*Dazu passt:
Ein Grauburgunder*

 4 Pers.

 20 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Einen Pizzastein (siehe Tipp unten) mit Rost auf der untersten Schiene des Backofens platzieren und den Ofen ca. 1 Stunde auf 280 °C vorheizen.

Schmand, Rapsöl, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren und kalt stellen. Käse in 1 cm große Würfel schneiden und abgedeckt kalt stellen. Lyoner ebenfalls würfeln, Zwiebeln halbieren und quer in feine Halbringe schneiden.

Teig auf ein bemehltes Tortenblech, Teigschaufel oder einen Kuchenretter legen. Mit 2–3 El Schmandcreme bestreichen und mit Zwiebeln, Speck und Käse belegen. Sofort mithilfe der Teigschaufel auf den heißen Stein geben und 4 Minuten backen.

Tipp:

Wer keinen Pizzastein hat, heizt den Ofen mit einem Blech vor. Den Teig dafür auf Backpapier geben und mit dem Papier auf das heiße Blech ziehen und 6–8 Minuten backen. Nach der Backzeit mit gewaschenem, getrocknetem Feldsalat dekorieren.

