



**Kochen
mit Globus**


**Saarländischer
Flammkuchen**



Zutaten:

250 g Mehl	240 g Zwiebeln
150 ml Wasser	60 g Crème fraîche
4 TL Olivenöl	60 g Schmand oder Sauerrahm
etwas Salz	200 g Bergkäse
480 g Lyoner	
200 g Dörrfleisch	

Dazu passt: ein Weißwein

 4 Personen

 50 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz zu einem Teig verarbeiten und 5–6 Min. ruhen lassen.

Den Teig ausrollen, Crème fraîche und Schmand miteinander vermischen und den Boden dünn bestreichen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden, Dörrfleisch würfeln und Lyoner in Scheiben schneiden. Alles gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Bergkäse reiben und darüber streuen. Anschließend im Backofen bei 260 °C ca. 15–20 Min backen.

