



# Flammkuchen Schwarzwälder Art

## Zutaten

---

- 1 Packung frischer Flammkuchenteig
- 100 g Raclettekäse am Stück
- 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 1 Zwiebel
- Pfeffer, Salz
- 100 g gewürfelter Schwarzwälder Schinken
- 3 Stängel Rosmarin

## Zubereitung

---

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und den Teig samt Backpapier auf ein Backblech legen.

Den Käse grob raspeln, mit dem Schmand oder der Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Flammkuchenteig streichen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln gleichmäßig darauf verteilen.

Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen 12–15 Minuten backen. Den Rosmarin waschen, grob auseinanderzupfen und auf dem Flammkuchen verteilen.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und direkt servieren.