Rezept

Fladenbrot-Flammkuchen

Ein Rezept von Fladenbrot-Flammkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

1 großes	Fladenbrot (ca. 400 g)
1 EL	Öl
300 g	Schmand
	Pfeffer
1 Dose	Maiskörner (ca. 330 g Abtropfgewicht)
2 große	Zwiebeln
150 g	geräucherter Schinken in kleinen Würfeln
	Salz
	Currypulver
2	Backbleche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Das Fladenbrot waagerecht halbieren und jede Hälfte auf ein Extra-Backblech legen.

2. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten. Den Schinken dazugeben, alles ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren braten.

3. Den Schmand auf den Fladenbrot-Hälften verstreichen, mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Den Mais abtropfen lassen und darauf verteilen, dann die Zwiebel-Schinken-Mischung auf die Hälften geben.

4. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen – bei Ober- und Unterhitze nacheinander, bei Umlufthitze können beide Bleche gleichzeitig eingeschoben und dann nach der Hälfte der Backzeit getauscht werden.