

## Rezept

# Flammkuchen mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Flammkuchen mit Pfifferlingen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Portion Flammkuchenteig	<b>500 g</b> Pfifferlinge (ersatzweise nicht zu große braune Champignons)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>3 EL</b> gehackter Thymian
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> nicht zu fetter Räucherspeck (am besten vom Metzger in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden lassen)	<b>250 g</b> Crème fraîche
	<b>120 g</b> Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 STÜCK (4-6 PERSONEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Den Teig wie links beschrieben zubereiten und ruhen lassen. Die Pilze sorgfältig putzen, ganz schnell waschen und gut trocken tupfen. Große Pfifferlinge kleiner schneiden, kleine ganz lassen. (Champignons in Scheiben schneiden.) Zwiebeln schälen, längs halbieren, dann in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Pilze bei großer Hitze ca. 3 Min. mitbraten. Thymian unterrühren, alles salzen und pfeffern und die Pfanne vom Herd nehmen. Speck quer in feine Streifen schneiden. Crème fraîche und Sahne glatt verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Den Backofen auf 230° (Umluft 210°) vorheizen. Teigfladen wie beschrieben ausrollen, auf Backbleche verteilen und mit der Creme bestreichen. Pilze darauf verteilen – eventuell ausgetretene Flüssigkeit vorher abgießen. Speck über die Pilze streuen und die Fladen wie beschrieben bei 230° pro Blech in 12-15 Min. knusprig braun backen.