

Rezept

Flammkuchen mit roten Zwiebeln

Ein Rezept von Flammkuchen mit roten Zwiebeln, am 08.06.2023

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Flammkuchenteig (Kühlregal; Fertigprodukt; ca. 270 g) | 250 g rote Zwiebeln |
| 200 g Schmand | 2 EL Olivenöl |
| Salz | 100 g Wildpreiselbeeren (Glas) |
| 100 g Ziegenfrischkäse ohne Rinde | schwarzer Pfeffer |
| 1 TL Chiliflocken | 4 Zweige Thymian |
| | 1 - 2 TL Rosa Pfefferbeeren |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° vorheizen. Den Teig auf einem Backblech mit dem Papier nach unten ausrollen.

2. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin in 3 - 4 Min. glasig andünsten.

3. Inzwischen den Schmand mit den Preiselbeeren verrühren, leicht salzen und kräftig pfeffern. Schmand auf dem Teig verstreichen. Die Zwiebelstreifen darauf verteilen. Den Ziegenfrischkäse in kleinen Bröckchen darüberstreuen.

4. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Chiliflocken, Rosa Pfefferbeeren und Thymianblättchen über den Flammkuchen streuen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Dazu passt ein Salat, z. B. Rucola.