

Rezept

# Obatzda-Flammkuchen

Ein Rezept von Obatzda-Flammkuchen , am 26.04.2024

## Zutaten

### Für die Obatzda-Creme

<b>1</b> rote Zwiebel	<b>150 g</b> Camembert
<b>20 g</b> Butter	<b>200 g</b> Schmand
<b>1/2 TL</b> Kümmel	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer

### Außerdem

<b>1</b> fertiger Flammkuchenteig aus dem Kühlregal	<b>2</b> Weißwürste
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>3-4 TL</b> süßer Senf	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 303 kcal, 23 g F, 11 g EW, 19 g KH

## Zubereitung

1. Für die Obatzda-Creme eine halbe Zwiebel in feine Würfel schneiden.

---

2. Camembert und Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

---

3. Zwiebelwürfeln, Schmand, Kümmel und Paprika dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

4. Den Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen und mit der Obatzda-Creme bestreichen.

---

5. Weißwurst pellen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen.

---

6. Die andere Hälfte der Zwiebel in Ringe schneiden und ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen.

---

7. Flammkuchen für 12-15 Minuten knusprig backen.

---

8. Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in Ringe schneiden und auf den gebackenen Flammkuchen geben. Süßen Senf darüber geben und servieren.