

Rezept

Schneller Zwiebel-Flammkuchen

Ein Rezept von Schneller Zwiebel-Flammkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

2 EL Haselnusskerne	60 g Lauch
1 rote Zwiebel	8 Scheiben Raclettekäse (ca. 240 g)
2 EL Crème fraîche	Salz
1 Birne	8 Tortilla-Weizenfladen (Fertigprodukt)
Pfeffer	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 240° vorheizen. In einem Pfännchen ohne Fett die Nüsse in 6 - 8 Min. rundum rösten. Den Lauch waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und in schmale Ringe, den Raclettekäse in Streifen schneiden. Die Nüsse grob hacken. Die Crème fraîche salzen und glatt rühren.
2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken. Die Birne waschen und in dünne Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen.
3. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Fladen mit Crème fraîche bestreichen, mit den übrigen Zutaten belegen und mit Pfeffer würzen. Je 2 Flammkuchen auf das Blech setzen und nacheinander im heißen Backofen (Mitte) in jeweils 3 - 5 Min. goldbraun backen.