



Flammkuchen mit Emmentaler



50 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 2 Personen

200 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
125 ml	Wasser
Eine Prise	Salz
150 g	Speck
2	Zwiebeln
100 g	 Rupp Feinster Streich Emmentaler
50 g	Crème Fraîche
	Salz und Pfeffer
	Muskat
1/4 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

- 1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Olivenöl, Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und bei Zimmertemperatur für 15 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- 3 Rupp Feinster Streich Emmentaler und Crème Fraîche mit Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel verrühren.
- 4 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Backblech geben. Mit dem Käse und Crème Fraîche bestreichen und mit Zwiebeln und Speck belegen.
- 5 Den Flammkuchen für 10-12 Minuten backen. Wenn der Boden schön kross ist, ist der Flammkuchen perfekt.
- 6 Den Schnittlauch fein hacken und den Flammkuchen damit bestreuen, in Stücke schneiden und warm genießen!