

Schneller Flammkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung fertigen Pizzateig, 1,5-2 Becher Schmand, 150 gr Speckwürfel, 2-3 mittelgroße Zwiebeln, Schuss Milch, Salz, Pfeffer, evt. Knoblauchpulver.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Pizzateig auspacken, ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Schmand mit einem Schuss Milch, Salz, Pfeffer (und nach Wunsch auch mit Knoblauchpulver) verrühren und damit den Teig gleichmäßig bestreichen.

Speckwürfel darüber streuen.

Zwiebeln schälen und würfeln. Zwiebelwürfel ebenfalls darüber streuen.

(Wer mag, kann das alles noch mit ger. Käse bestreuen, hat dann aber nichts mehr mit "Flammkuchen" zu tun!).

Flammkuchen in den Backofen (mittlere Schiene) schieben und ca. 20 - 30 Minuten (je nach Backofen) backen.

Sofort servieren!