



Blätterteig-Flammkuchen mit Schinken und Rucola

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Crème fraîche	300 g
Süßer Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Blätterteig	2 St.
Rucola	70 g
Hanfschinken	150 g
Mozzarella	2 St.
Olivenöl	1 EL
Balsamicoessig, dunkel	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche mit süßem Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Blätterteig samt Backpapier ausrollen und jeweils auf ein Backblech ziehen. Mit Crème fraîche bestreichen und mit Zwiebeln bestreuen. Im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun backen.
2. Inzwischen Rucola waschen und abtropfen lassen. Schinken und Mozzarella grob in Stücke zupfen.
3. Blätterteig aus dem Ofen nehmen und Mozzarella auf dem heißen Teig verteilen. Anschließend nach Belieben mit Hanfschinken und Rucola belegen. Blätterteig-Flammkuchen mit Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	927 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	62 g