



Flammkuchen mit Champignons und Speck



Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	250 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Thymian, frisch	10 g
Ziegenfrischkäse	150 g
Crème fraîche	75 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Weizenmehl, Type 405	30 g
Speckstreifen	250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und grob hacken.
2. In einer Schüssel Ziegenfrischkäse, Crème fraîche und Thymian verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig (Tomatensauce anderweitig verwenden) abrollen, halbieren und jede Hälfte auf wenig Mehl auf Blechgröße dünn ausrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen.
4. Mit je der Hälfte der Ziegenkäsecreme bestreichen und mit Pilzscheiben belegen. Mit Frühlingszwiebelringen und Speckstreifen bestreuen. Bleche nacheinander im Backofen ca. 12 Min. knusprig backen. Vor dem Servieren Flammkuchen mit Champignons und Speck mit Pfeffer übermahlen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	749 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	43 g