



Wirsing-Flammkuchen mit Serrano

verfeinert mit Käse und Crème fraîche



30-40min



2 Personen

Seit unser Koch Matthias mit diesen süchtig machenden Schinken chips aufgewartet hat, können wir gar nicht genug von ihnen bekommen. Hier ergänzen sie aufs Feinste einen herzhaften Flammkuchen mit einem köstlichen Belag aus Wirsingstreifen und einer feinen Käsecreme. Comfortfood, wie es sein muss.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Wirsing
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Packung Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Mit dem restlichen Schinken einfach eine leckere Stulle für die nächste Mittagspause belegen!

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 712kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 34.0g



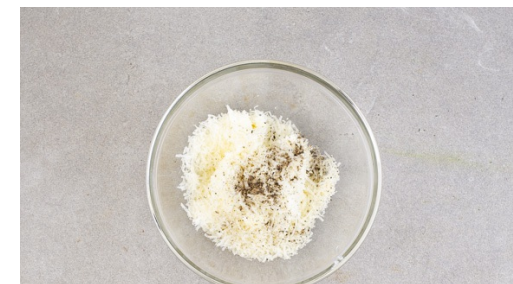
1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech zum Aufwärmen mit in den Ofen geben. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



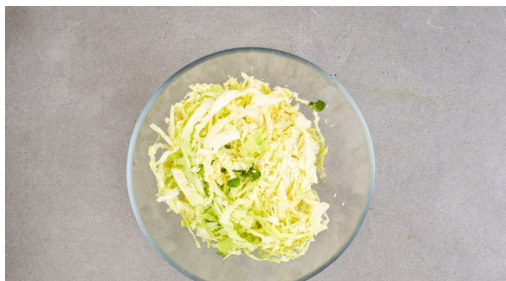
2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Creme anrühren

Die **Crème fraîche** mit dem geriebenen **Käse** verrühren und mit Pfeffer würzen.



4. Wirsing schneiden

Vom **Wirsing** die äußeren Blätter und den Strunk entfernen, dann den **Wirsing** in möglichst feine Streifen schneiden. **1-2EL Käsecreme** zum **Wirsing** geben und gründlich mit dem **Wirsing** verkneten. Ggf. noch etwas Olivenöl hinzugeben.



5. Flammkuchen belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf dem vorgewärmten Backblech ausrollen, mit der **restlichen Käsecreme** bestreichen und den **Wirsing** und die **Zwiebeln** darauf verteilen. **Vorsicht**, das Blech ist heiß!



6. Flammkuchen backen

Die **1/2 des Schinkens** mit einem scharfen Messer in mundgerechte Streifen schneiden, auf dem **Flammkuchen** verteilen und den **Flammkuchen** 15-20Min. im Ofen knusprig backen. Nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.