



Wirsing-Flammkuchen mit Serrano

verfeinert mit Käse und Crème fraîche



30-40min



3-4 Personen

Seit unser Koch Matthias mit diesen süchtig machenden Schinkenchips 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 Käsecrème. Comfortfood, wie es sein muss.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 644kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 25.1g



1. Zwiebel schneiden



2. Käse reiben



4. Wirsing schneiden



5. Flammkuchen belegen

Vom **Wirsing** die äußereren 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.



3. Crème anrühren



6. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf den vorgewärmeden Backblechen ausrollen, mit der **restlichen Käsecreme** bestreichen und den **Wirsing** und die **Zwiebeln** darauf verteilen. **Vorsicht**, die Bleche sind heiß!

Den **Schinken** mit einem scharfen Messer in mundgerechte Streifen schneiden, auf den **Flammkuchen** verteilen und die **Flammkuchen** 15-20Min. im Ofen knusprig backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.