



Wirsing-Flammkuchen mit Serrano

verfeinert mit Käse und Crème fraîche



30-40min



2 Personen

Von diesen süchtig machenden Schinkenchips können wir gar nicht genug bekommen. Hier ergänzen sie aufs Feinste den herzhaften Flammkuchen mit seinem köstlichen Belag aus Wirsingstreifen und einer feinen Käsecreme. Comfortfood, wie es sein muss.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 kleiner Wirsing
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Packung Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

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

Kochtipp

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 694kcal, Fett 32.4g, Kohlenhydrate 66.8g, Eiweiß 29.4g



1. Zwiebel schneiden

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



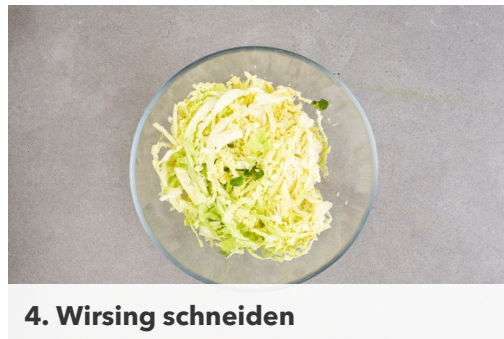
2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Creme anrühren

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



4. Wirsing schneiden

Die **½ des Wirsings oder mehr** von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien, dann den **Wirsing** in möglichst feine Streifen schneiden. **1-2EL Käsecreme** zum **Wirsing** geben und gründlich mit dem **Wirsing** verkneten. **Tipp:** 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 **½ 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.