



Herzhafter Wirsing-Flammkuchen

mit Prosciutto und Schmand



30-40min



2 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 Käse-Schmand-Creme. Comfortfood, wie es sein muss.

Was du von uns bekommst

- 2 Stück italienischer Hartkäse 7
- 1 Packung Wirsing
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Schmand 7
- 1 Packung Rohschinken
- 1 Packung Flammkuchenteig 1



1. Zwiebel schneiden

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backblech
- Küchenreibe
- Backofen

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 883kcal, Fett 54.4g, Kohlenhydrate 64.1g, Eiweiß 31.6g



4. Wirsing schneiden

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



2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



5. Flammkuchen belegen

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



3. Schmand anrühren

Den **Schmand** mit dem geriebenen **Käse** verrühren und mit Pfeffer würzen.



6. Schinken verteilen

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