



Herzhafter Wirsing-Flammkuchen

mit Prosciutto und Schmand



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

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Backofen mit Umluftfunktion

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 847kcal, Fett 52.8g, Kohlenhydrate 62.1g, Eiweiß 28.8g



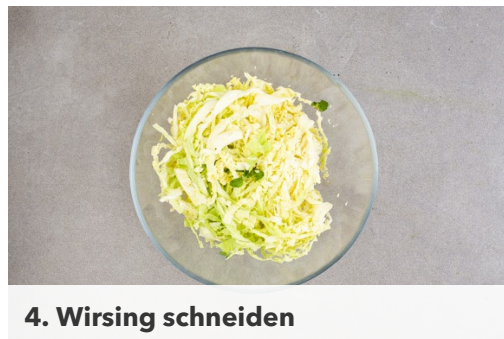
Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche zum Aufwärmen mit in den Ofen geben. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Den **Käse** fein reiben.



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



Vom **Wirsing** die äußeren 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.



Die **Flammkuchenteige** mit dem Papier nach unten auf den vorgewärmten Backblechen ausrollen, mit dem **restlichen Käse-Schmand** bestreichen und den **Wirsing** und die **Zwiebeln** darauf verteilen. **Vorsicht**, die Bleche sind heiß!



Den **Serranoschinken** mit einem scharfen Messer in mundgerechte Streifen schneiden, auf den **Flammkuchen** verteilen und die **Flammkuchen** ca. 15-20Min. im Ofen knusprig backen.