



Herzhafter Wirsing-Flammkuchen

mit Serrano und Schmand



30-40min



3-4 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 Käse-Schmand-Creme. Comfortfood, wie es sein muss.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 3 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Becher Schmand ⁷
- 1 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 736kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 29.4g



1. Zwiebel schneiden

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.



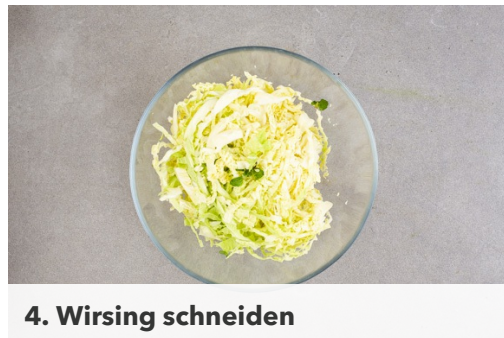
2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



3. Schmand anrühren

Den **Schmand** 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 **Käse-Schmand** zum **Wirsing** geben und gründlich mit dem **Wirsing** verkneten. Ggf. noch etwas Olivenöl hinzugeben.



5. Flammkuchen belegen

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!



6. Schinken verteilen

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