



## Wirsing-Flammkuchen mit Serrano

verfeinert mit Käse und Crème fraîche



30-40min



4 Portionen

Von diesen süchtig machenden Schinken chips 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
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 1 kleiner Wirsing
- 2 Pck. Flammkuchenteig <sup>2</sup>
- 1 Pck. Serranoschinken

## Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

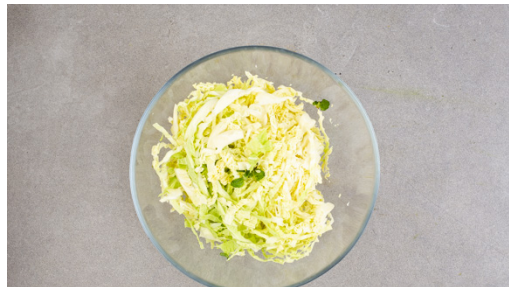
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 653kcal, Fett 29.4g, Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 24.1g



### 1. Zwiebel schneiden

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



### 4. Wirsing schneiden

Vom **Wirsing** die äußeren 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. **Tipp:** Ggf. noch etwas Olivenöl hinzugeben.



### 2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



### 5. Flammkuchen belegen

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



### 3. Creme anrühren

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



### 6. Flammkuchen backen

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.