



## Herzhafter Wirsing-Flammkuchen

mit Kernschinken 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 einer feinen Käsecrème. Comfortfood, wie es sein muss.

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück italienischer Hartkäse 7
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 1 Wirsing
- 1 Packung Flammkuchenteig 1
- 1 Packung Coburger Kernschinken

## Was du zu Hause benötigst

- Pfeffer
- Olivenöl

## 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), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

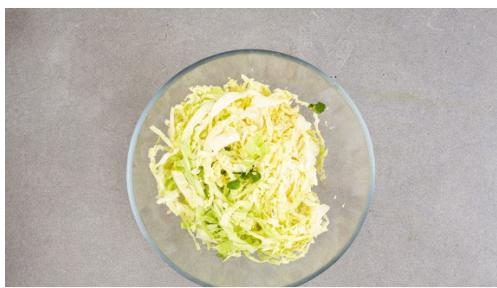
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 746kcal, Fett 36.1g, Kohlenhydrate 61.5g, Eiweiß 29.1g



### 1. Zwiebel schneiden

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



### 4. Wirsing schneiden

Den **Wirsing** halbieren. Von **1 Wirsinghälfte** die äußeren Blätter und den Strunk entfernen, dann den **Wirsing** in möglichst feine Streifen schneiden. **Tipp:** Den **übrigen Wirsing** z. B. für einen Eintopf verwenden. **1-2EL Käsecrème** 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 **Teig** mit dem Papier nach unten auf dem vorgewärmten Backblech ausrollen, mit der **restlichen Käsecrème** bestreichen und den **Wirsing** und die **Zwiebeln** darauf verteilen. **Vorsicht**, das Blech ist heiß!



### 3. Crème anrühren

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



### 6. Schinken verteilen

Die **1/2 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.