



Rezept des Monats

Flammkuchen – der perfekte Begleiter zum Wein

Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen

- 220 g Mehl
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1/2 Teelöffel Salz
- 100 ml warmes Wasser
- 300 g Zwiebeln
- 250 g Schinkenwürfel
- 250 g Schmand
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer

Zubereitung

Für den klassischen Ölteig mischen Sie einfach Mehl, Olivenöl, Eigelb und Salz mit dem Wasser. Kneten Sie, bis ein glatter Teig entsteht, der dann 30 Minuten ruhen darf.

Auf den möglichst flach ausgerollten Teig (die hier angegebene Menge reicht gut für 2–3 Backbleche) geben Sie die Mischung aus Schmand und Crème fraîche, die in Halbmonde geschnittenen Zwiebeln und die Schinkenwürfel. Auf den klassischen Flammkuchen kommt kein Käse!

Im Original wird Flammkuchen im Holzkohleofen bei 350 bis 400 °C gebacken. Bei 250 °C Umluft braucht er etwa 10–12 Minuten. Damit der Flammkuchen schön kross wird, sollte der Backofen auf Maximaltemperatur vorgeheizt werden – das Backblech darf mit vorgeheizt werden.

Wir wünschen
Ihnen einen
**GUTEN
APPETIT**



TIPP

Probieren Sie doch auch einmal einen süßen Flammkuchen mit Birne oder Apfel, Ziegenkäse und Nüssen!

EINKAUFLISTE

Was Sie aus Ihrem Edeka Markt noch brauchen:

- 1 Ei
- 1 Packung Mehl
- 300 g Zwiebeln
- 250 g Schinkenwürfel
- 250 g Schmand
- 150 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



www.edekamarkt-voigt.de
Neundorfer Straße 25 | 08523 Plauen