



Lauch-Flammkuchen

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

| | |
|------------|----------------------|
| 250 g | Mehl |
| 125 ml | Wasser |
| 2 EL | Öl |
| 250 ml | Sauerrahm |
| 1 | Zwiebel |
| ½-1 Stange | Lauch |
| 100 g | Speck o. Schinken |
| | Salz |
| | Pfeffer |

ZUBEREITUNG

Mehl, Wasser, Öl und eine Prise Salz zu einem Teig vermengen und sehr dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.

Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf dem Teig ausstreichen.

Lauch, Zwiebel und Speck klein schneiden und auf dem Sauerrahm verteilen.

Nun für 10-15 Minuten bei 220° auf unterster Schiene ausbacken.

Sehr variables Grundrezept, das zum Beispiel um Pilze, Käse, Lachs oder Sonstiges erweitert werden kann. Klassischerweise wird dazu Weißwein oder Sturm serviert.

Fleischgericht | Ofengericht