

**Schnell und einfach zubereitetes Menu für jeden Geschmack**

## 3 verschiedene Flammkuchencreationen

Für 2-3 Portionen.

### Zutaten Variante klassisch:

- 1 Flammekuchenteig
  - feine Schicht Crème fraîche
  - 1 Zwiebel oder Frühlingszwiebel
  - Lauch oder Pilze
  - Speck oder Schinkenwürfeli
  - Reibkäse
  - Salz, Pfeffer



## Zutaten Variante Gemüse:

- 1 Flammkuchenteig
  - feine Schicht Crème fraîche
  - 1 Zwiebel oder Frühlingszwiebel
  - Spinat →(Sommervariante: Aubergine, Zucchini und Peperoni)
  - Pilze
  - Käse (z.B. Feta)
  - Salz, Pfeffer

#### Zutaten Variante fruchtig - cremig:

- 1 Flammenkuchenteig
  - feine Schicht Crème fraîche
  - Birnenstücke
  - Baumnusshälften
  - Camembert oder Brie
  - Salz, Pfeffer

**Tipp:** Wer Knoblauch mag, kann die Crème fraîche mit einer gepressten Knoblauchzähe vermischen.

### Zubereitung:

1. Flammkuchenteig auf dem Backblech auslegen und mit einer dünnen Schicht Crème fraîche bestreichen.
  2. Alle Zutaten (Gemüse, Früchte, Käse) in kleine Stücke oder Streifen schneiden und gleichmäßig auf dem Flammkuchenteig verteilen.
  3. Den Flammkuchen auf unterster Schiene im Backofen bei ca. 220°C 7 - 9 Min. knusprig backen.

## Tipp:

Für eine ausgewogene Mahlzeit passt dazu wunderbar ein frischer gemischter Salat.