



Elsässer Flammkuchen von Yann Hendrikx

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

1.25 kg Pizzateig	
5.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden.
250 g Lachs	zerzupfen
500 g Speck	Speck in ca. 5 mm dicke Scheiben, dann in Stäbchen schneiden.
500 g Creme fraiche Kräuter	Crème fraîche auf den Teigen ausstreichen. Zwiebeln und Speck darauf -verteilen. Flammkuchen mit Salz und Pfeffer würzen.

ca. 10 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens