



Flammkuchen mit Speck, Kräuterschmand und Pfifferlingen

Zutaten für vier Personen

1 Rolle Flammkuchenteig (Fertigprodukt)
200 g Schmand
80 g Sahne
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gerebelter Thymian
16 Bauchspeckscheiben
320 g Pfifferlinge
1 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung circa 30 Minuten

Schmand mit Sahne verrühren, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen, gerebelten Thymian zugeben, gut verrühren, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Backblech mit Backpapier auslegen, Teigplatte darauflegen, Pfifferlinge mit dem Pinsel abpinseln, kalt abbrausen, abtropfen, auf Küchentrepp abtupfen und große Pilze halbieren.

Schmandgemisch auf Teigplatte auftragen, mit Bauchspeckscheiben belegen, restlichen Schmand darüber geben. Pfifferlinge mit Streifen von roten Zwiebeln in heißem Olivenöl angehen lassen, auf dem Speckteig verteilen und dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad circa 12 bis 15 Minuten backen. Flammkuchen auf einem Brett anrichten und in rechteckige Stücke zerteilen.

Nährwert pro Portion

1400 kcal – 135 g Fett – 10 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate – 3,5 BE