



Schneller Vegetarier-Flammkuchen

Du brauchst:

- ✓ 1 Pkg. Flammkuchenteig
- ✓ kleiner Schuss Obers
- ✓ 1 Becher Creme Fraiche
- ✓ 2 Frühlingszwiebeln
- ✓ ½ Paprika
- ✓ Salz, Pfeffer, Muskat
- ✓ 1 EL Schnittlauch



Zeitaufwand: 20 Minuten

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Zuerst sollst du den fertigen Flammkuchenteig mit Backpapier auf das Blech legen. Nun musst du die Frühlingszwiebel in Ringe und den Paprika in feine Streifen schneiden. Danach mischt du Obers und Creme Fraiche und würzt die Masse – damit wird der Teig bestrichen.

Verteile die Zwiebeln und den Paprika auf dem Teig. Im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen und mit Schnittlauch garnieren.

