

Flammkuchen mit Pilzen und Bacon-Streifen



Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Flammkuchenteig Convenience (z.B. von Tante Fanny)

125-175 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/3 einer Gemüsezwiebel

1 Ecke Butter

250 g Champignons (brutto)

100-125 g Bacon-Streifen

sehr fein gehackte frische Petersilie oder Schnittlauchröllchen (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Pizzaschaufel

1. Ein Backblech in die unterste Stufe einhängen, Backofen mindestens 30 min auf 250° vorheizen.

2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

3. Gemüsezwiebel sehr fein würfeln, in einer beschichteten Pfanne in Butter bei milder Hitze geduldig glasig braten.

4. Teig auf dem Backpapier ausrollen bzw. ausbreiten, die Crème Fraîche mit Hilfe einer Palette verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen. Leicht salzen und pfeffern.

5. Erst die gebratenen Zwiebelwürfel, dann die Pilzscheiben und am Schluss die Bacon-Streifen gut verteilt auflegen.

6. Den belegten Flammkuchen mit dem Backpapier mit einer Pizzaschaufel (oder mit einem Helfer) auf das Backblech heben und im gut vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Der Flammkuchen ist fertig, wenn der Rand bräunlich und gut durchgebacken ist.

Hinweise:

Man kann auch selbst gemachten, gut gereiften Pizzateig verwenden. Man

braucht dann ca. 250 g und rollt dünn aus.

Wenn man einen Pizzastein hat, legt man ihn auf einen Rost, den man auf dem Backofenboden platziert. Auch hier ist das lange Vorheizen wichtig. Und auch auf den Pizzastein gibt man den Flammkuchen mitsamt Backpapier - das erleichtert die Reinigung ungemein.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Flammkuchen, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023