

# Flammkuchen mit Pilzen



## Zutaten für drei Personen:

200-250 g Flammkuchenteig  
Convenience (von uns  
bevorzugt: Tante Fanny)

125 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/3 einer Gemüsezwiebel

1 Ecke Butter

200-250 g Champignons  
(brutto)

75 g Bacon-Streifen (optional),  
nach Wahl auch in Streifen  
geschnittener Lachsschinken  
oder Kochschinken

sehr fein gehackte frische  
Petersilie oder Schnittlauch-  
röllchen (optional)

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

2. Champignons putzen  
und in dicke Scheiben  
schneiden oder vierteln, je  
nach Größe.

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

4. Teig auf dem Back-  
papier 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 (optional) die  
Bacon-Streifen gut verteilt  
auflegen.

6. Den belegten Flamm-  
kuchen mit dem Back-  
papier 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:

Rezeptanregung und Foto  
im Bistro Bonjour in  
München, Oktober 2018.

Anstelle von Convenience-  
Teig kann man auch selbst  
gemachten, gut gereiften  
Pizzateig verwenden. Man  
braucht dann 200-250 g  
und rollt ihn oval aus.

## Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023