



Elsässer Flammkuchen

Zutaten für den Teig:

250g Mehl
125g Butter
100 ml Wasser
5g Salz

Zutaten für den Belag:

125g Creme Fraiche
10g Mondamin
30g Speck
30g Zwiebel in Streifen geschnitten
Kräuter de Provence

Zubereitung:

- Das Mehl mit Butter, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig formen und ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Den Speck (in Streifen geschnitten) in einem Topf anschwitzen.
- Anschließend die Zwiebelstreifen zugeben und mit glasig anschwitzen.
- Die Creme Fraiche hinzugeben, mit Mondamin abbinden und mit den Kräutern der Provence abschmecken.
- Den Belag auskühlen lassen.
- Zum Schluss den Teig dünn ausrollen und mit dem Belag bestreichen und im Ofen bei 200° C ca. 8 Minuten backen.

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★