

Elsässer Flammkuchen



Für 4 Personen:

2(rote) Zwiebeln

1 Lauchstück

300gr Speckwürfeli

50gr Reibkäse Grana Padano

300gr Crème fraiche

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

in Ringe schneiden

in Ringe schneiden

anbraten / kaltstellen

und

würzen und ausstreichen

nach belieben würzen

Zwiebelringe und Speckwürfeli
darüberstreuen.

Backen:

Backofen 220 Grad C vorheizen.

Kuchenteig mit der Gabel einstechen.

ca. 12 Minuten knusprig backen