

## Flammkuchen mit Bärlauch und Giersch



Mit fertigem Flammkuchenteig ein wirklich schnelles Gericht. Oder sie bereiten einen Hefeteig zu. (Rezept siehe Kräuter-Pizzateig unter Kräuterküche)

Zutaten:	Zubereitung:
2 Pck fertigen Flammkuchenteig (Kühlregal Supermarkt) oder 1x das Kräuter-Pizzateigrezept siehe „Kräuterküche“	Teig auf 2 Blechen verteilen.
200 ml Schmand	mit
200 ml Creme fraiche	sowie
1 Handvoll Giersch und 1 Handvoll Bärlauch	waschen. In einem Geschirrtuch trocken tupfen und hacken. Zusammen mit

Salz, Pfeffer	unter die weiße Creme rühren und auf den beiden Teigen verteilen.
200 g Camembert	in sehr dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen
3 rote oder weiße Zwiebeln	schälen und in Ringe hobeln. Auf dem Schmand verteilen.
2 Handvoll frischer Bärlauch	waschen. In einem Geschirrtuch trocken tupfen und zwischen den Zwiebelringen verteilen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft vorheizen
<b>Backzeit:</b>	15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

ein paar frische Gierschblätter	als Deko auf den Flammkuchen streuen. Mit
Chilisalز	nachwürzen.

Tipp: Dazu schmeckt eine frische Radlermaß und ein schöner Gartensalat.