



## Vorspeise

# Flammekueche «Brigitte»

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Pizza oder Brotteig
1	Einmalbackform rund (oder kleines Kuchenblech, Ø 24 cm)
200 gr	Crème fraîche
1/2 dl	Rahm
1-2 Stück	Zwiebeln, geschält und in feine Ringe geschnitten
100 gr	Frühstücksspeck, in Würfel geschnitten
50 gr	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Aromat, Muskatnuss

**Zubereitung:**

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
Teig	Den Pizzateig dünn auswallen und in die Einmalbackform geben. Überlappende Ränder oben abschneiden.
Butter, Zwiebeln, Speckwürfel	Die Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Die Speckwürfel dazugeben und mitrösten.
Crème fraîche, Rahm	Die Crème fraîche sowie den Rahm hinzufügen. Umrühren
Salz, Pfeffer, Aromat, Muskatnuss	und mit Salz, Pfeffer, Aromat sowie Muskatnuss würzen.
	Den Flammekueche in den vorgeheizten Backofen geben (zweitunterste Rille) und ca. 10 Minuten backen.