



Bärlauch-Flammkuchen

Zubereiten: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

1 Pack (2 Teige)	Flammkuchenteig
100g	Crème Fraîche
300g (1 Pack)	Bärlauch-Raclette*
150g	Bratspeck in Tranchen
250g	Spinat (frisch oder TK)

*erhältlich während der Bärlauch-Saison im Lidl

Anweisung

1. Falls TK-Spinat verwendet wird: Diesen in einer Pfanne ca. 5 Minuten erhitzen. Raclette in kleine Würfel schneiden, Speck nach Belieben verkleinern
2. Ofen auf 250° C (230° C bei Umluft) vorheizen. Teige direkt mit Backpapier auf ein Blech auslegen. Grosszügig mit Crème Fraîche bestreichen. Raclette, Spinat und Speck verteilen.
3. Ca. 10-15 Minuten backen. Nach ungefähr der Hälfte der Zeit die Backbleche tauschen. Kann nach Belieben noch gewürzt werden.

