



Beispielfoto

## ORF Stars kochen zuhause

### Köstlicher Flammkuchen

*von Christa Kummer*

---

*Ich koche nicht nur in Corona Zeiten - sondern immer frisch! Da ich erst spät am Abend nach Hause komme, soll es schnell gehen, nicht allzu schwer sein und natürlich auch noch köstlich. Das ist so ein Rezept, das zu jeder Jahreszeit gut schmeckt und vom Belag her viele Variationsmöglichkeiten bietet und gleichzeitig nicht so schwer wie Pizza ist. Dazu trinke ich gerne ein gutes Bier oder einen frischen Grünen Veltliner - das auch manchmal schon gerne bei der Zubereitung. Viel Spaß beim Nachkochen !*

#### Zutaten Teig:

2 EL Öl, 125 ml Wasser, 1 Prise(n) Salz, 250g Mehl

#### Zutaten Belag:

2 Zwiebeln(n) in halbe Ringe dünn geschnitten, 100g Speck gewürfelt, 1 Becher Creme fraiche, 1 Becher Sauerrahm, Pfeffer, Salz.

#### Zubereitung:

Backofen auf 250 °C vorheizen.

Teig zubereiten, ganz dünn ausrollen.

Sauerrahm und Crème fraiche mischen, würzen und auf dem Teig verteilen. Zwiebel und Speck drauf und ca 20 Minuten backen (untere Einschubleiste).

Die vegetarische Variante mit Schafkäse und Spinat oder Bärlauch ist auch ganz vorzüglich.  
(Spinat/Bärlauch aber vorher kurz blanchieren!)

Reicht für 2 - 3 Portionen, je nach Hunger.