

Flammkuchen-Taler mit Parmaschinken

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Schmand
- 50 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 3 Scheiben Parmaschinken
- alternativ: Speckwürfel
- 50 g Bergkäse
- Olivenöl
- 1 Beet Kresse

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Backpapier mit Olivenöl einpinseln. Für den Teig Sahne, Schmand, Mehl und Stärke in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Schinken in Stücke zupfen. Den Bergkäse reiben.

Den recht flüssigen Teig auf das Backpapier setzen und kreisrund glattstreichen. Die Teigfladen sollten nicht größer als 10 cm sein. Mit Käse, Schinken und Zwiebeln belegen und 5-8 Minuten knusprig backen. Zum Schluss etwas Kresse auf die Flammkuchen streuen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 15.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen