



Flammkuchen mit Steinpilzen

Zutaten

Flammkuchen
Schmand
Steinpilze
Frühlingszwiebel
Kirschtomaten
evtl. Speck
etwas Salz
etwas frischer Pfeffer



Zubereitung

Den Steinpilz säubern und in feine Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten halbieren, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und, wer mag, den Speck würfeln.

Den Flammkuchenteig auf Backpapier ausbreiten, mit dem Schmand bestreichen, salzen und pfeffern und mit den Zutaten nach Wunsch belegen.

Den fertig belegten Flammkuchen auf dem Rost bei Umluft bei 220°C 10 bis 12 Minuten backen, bis sich der Rand goldbraun verfärbt.

Guten Appetit!

