



Rezept

Randen Flammkuchen

Mit Rande statt Speckwürfeli

20 Min

Aktive Zeit



45 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangabe

- 1 Rande, roh, in Stäbchen **Saison**
- 3 Bundzwiebeln oder rote Zwiebeln, in feinen Ringen
- 1 ausgewallter Flammkuchen oder Pizzateig, ca. 280 g
- 150 g Crème fraîche
- 1/2 TL Salz, Pfeffer
- 50 g Baumnüsse, grob gehackt

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT

- Backpapier fürs Blech (falls man Teig selber macht)

Und so wird's gemacht

1 von 2

TEIG

Teig mitsamt dem Backpapier auf ein Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen, würzen. Randen, Zwiebeln und Baumnüsse darauf verteilen.

2 von 2

BACKEN

In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, sofort servieren