



Bärlauch Flammkuchen

So genießt man den Frühling ☺!

Zutaten für 2 Flammkuchen

- 1/2 Menge Pizzateig
- 200g Creme fraiche
- 3 TL Bärlauch-Hanf Pesto
- TL Kräutersalz "Chiemgauer Frühling" gemahlen
- 2 rote Zwiebeln
- 50g frischer Bärlauch alternativ Schnittlauch

Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen und mit dem Nudelholz rund ausrollen und auf ein Pizzablech geben. Die Creme fraiche in eine Schüssel geben und mit dem Bärlauch-Hanf Pesto und dem gemahlene Kräutersalz "Chiemgauer Frühling" gut verrühren und auf dem Teig verstreichen. Die roten Zwiebeln in Ringe schneiden und auf den Flammkuchen gleichmäßig verteilen. Die Flammkuchen bei 230 Grad Umluft ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Den frischen Bärlauch fein hacken und über den gebackenen Flammkuchen verteilen.

Tipp: Wer mag gibt vor dem backen noch etwas gewürfelten Schinken auf den Flammkuchen.

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!