

# Flammkuchen mit Schinken, Champignons und Zwiebeln



**Flammkuchen mit Schinken, Zwiebelringen und Pilzen lassen sich auch ohne lange Vorbereitung von A - Z selber machen.**

Drei Gründe, warum wir Flammkuchen lieben:

1. Sie sind sehr wandelbar und können ganz nach Gusto belegt werden. Im Frühling zum Beispiel mit Bärlauch und Feta, im Herbst mit Trauben und Weichkäse oder einfach wonach einem der Sinn gerade steht.
2. Tartes flambées, wie Flammkuchen in ihrem Ursprungsland Frankreich genannt werden, eignen sich gut, um Reste zu verwerten.
3. Die leckeren Fladen sind schnell und einfach zubereitet.

Wer sich zum ersten Mal an Flammkuchen versucht, sollte die optimale Backzeit beim ersten Mal etwas austesten. Auch die Rille, in die das Blech geschoben wird, ist nicht überall gleich. Besitzt der Ofen keine Unterhitze-Funktion, sollte das Blech ganz nach unten gesetzt werden. Ist er mit der Funktion ausgestattet, wird der Boden auf einer etwas höheren Rille perfekt.

## Teig

- 200 g Halbweissmehl
- ½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- Circa 1,2 - 1,4 dl lauwarmes Wasser

Alternativ 2 Flammkuchenteige kaufen

## Belag

- 220 g Crème fraîche
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 mittelgrosse Zwiebeln, in feinen Ringen
- 120 g Schinken, z.B. Hinterschinken oder Edelschinken, in kleinen Stücken

- 120 – 140 g weiße Champignons, in Scheiben
- Frische Petersilie, fein gehackt

### Teig

1. Salz mit dem Mehl vermischen, das Olivenöl dazugeben und mit den trockenen Zutaten verreiben.
2. Wasser langsam begeben, dabei kneten. Sobald der Teig zusammenhält, zwei Minuten weiterkneten. Zum Schluss sollte die Masse unbedingt noch leicht feucht sein.
3. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und diese mit einem feuchten Tuch bedecken; eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. Danach die Masse halbieren, beide Teile hauchdünn zu einem Fladen auswallen und je auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

### Belag

1. In einem Schälchen Crème fraîche mit Salz und Pfeffer vermischen, danach auf den beiden Teigen verteilen; dabei am Rand einen halben Fingerbreit leer lassen.
2. Erst mit Zwiebeln, dann mit Champignons und Schinken belegen und mit ein wenig Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Die Bleche nacheinander in der unteren Ofenhälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens jeweils 12 bis 13 Minuten backen.
4. Zum Schluss mit frischer Petersilie bestreuen.

**Zubereitungsdauer: 45 Minuten ohne Backen**

### Staa Cuvée Blanc AOC Schaffhausen

Leuchtendes Strohgelb. Vielschichtiger Duft von Melone, Aprikose, Limette, Mango und roten Beeren. Im Gaumen mittelvoll, mit erfrischender Säure und schmelzigem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

