

## Andrea Safidine Blätterteig-Flammkuchen

Montag, 26. Juni 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche

### Zutaten:

500 g	TK-Blätterteig
2	rote Zwiebeln
3	Tomaten
400 g	Crème fraîche
100 g	Speck, in Scheiben
1/2 Bund	glatte Petersilie
1/2 Bund	Basilikum
250 g	Mozzarella
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

1. Die Blätterteigplatten aus der Packung entnehmen und ca. 10 Minuten auftauen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
4. Die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, den Strunkansatz ausschneiden und Tomaten in kleine Würfel schneiden.
5. Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen einmal gut durchrühren.
6. Jeweils 2 angetaute Blätterteigplatten aufeinanderlegen und zu einem Teigfladen aufrollen.
7. Den Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
8. Ein Viertel der Crème fraîche auf dem Teigfladen verteilen, die Hälfte der Speckscheiben darauflegen und etwas Zwiebelstreifen darauf verteilen.
9. Den Flammkuchen ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
10. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.
11. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blätter grob zerzupfen.
12. Einen weiteren Teigfladen mit Crème fraîche, Speck sowie Zwiebeln vorbereiten und anschließend backen.
13. Gebackene Flammkuchen mit Petersilie bestreut servieren.
14. Die weiteren Teigfladen jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Tomatenstücke darauf verteilen, leicht salzen.
15. Mozzarella in Stücke zupfen und ebenfalls auf dem Fladen verteilen.
16. Flammkuchen backen und anschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer und Basilikum bestreut servieren.

Pro Portion: 1010 kcal/ 4240 kJ  
45 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 83 g Fett