

Flammkuchen mit Wildkräutern

| | |
|-----------------------------------|--|
| 1 ausgewallter Pizzateig | ca. 2mm dünn auswallen, auf Blech geben |
| 1 dl Crème fraîche oder Sauerrahm | auf den Teig streichen |
| 1 – 2 Zwiebeln | in sehr feine Ringe schneiden, darüber verteilen |
| 100 g Specktranchen | in Streifen schneiden, darüberlegen |
| Wildkräuter | waschen, fein schneiden, darüberlegen |
| 3 EL Reibkäse | darüberstreuen |
| wenig Salz, Pfeffer | würzen |

Backen: Unter- und Oberhitze bei 230°C in der Ofenmitte für 10 - 12 Min.

Tipp: Wer möchte, kann schon die Crème fraîche würzen.

Wildkräuter, welche verwendet werden können:

Bärlauch, Bärlauchknospen, Spitzwegerich, junge Löwenzahnblätter, Schafgarbeblätter, Gundermann, Günsel, Schnittlauchblüten, etc.