# Flammkuchen

*White Lady*

leicht, schnell & einfach
by Britta

**Britta Tegtmeier**
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

1 Becher saure Sahne
1 Becher Creme Fraiche
300 g Katernschinken (gewürfelt)
1 Knoblauchzehe
4-5 Zwiebeln
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Emmentaler
100 g Parmesan
Frische Petersilie
Salz
Pfeffer

Backofen auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen

Die Hefe mit einer Prise Zucker im Wasser verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Salz, Öl und Hefe-Wasser in die große Nixe geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Deckel auf die Schüssel geben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Petersilie im Koch‘s Liebling zerkleinern, Knoblauch dazu pressen, Saure Sahne, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer hinzufügen und vermengen.

Zwiebeln schälen und mit dem Küchenhobel in feine Scheiben hobeln. Frühlingszwiebel mit dem Profimesser Küchenchef in feine Ringe schneiden.

Hefeteig halbieren und jeweils mit dem Teigroller auf dem Zauberstein dünn zu einem Rechteck ausrollen.

Weiße Creme mit dem Alles auf einem Streich auf den Teig streichen. Katernschinken, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln darauf verteilen.

Emmentaler und Parmesan mit der Microplane Reibe reiben und auf den Flammkuchen streuen.

Backzeit ca. 15-20 Minuten

**Guten Appetit!**