

Blaubeerflammkuchen mit Bresaola

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



waschen.

- 3 -

Flammkuchenteig rund ausrollen und mit Schmand bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Rand etwas umstülpfen. Zwiebel, Thymian und Blaubeeren darauf verteilen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten backen.

- 4 -

Flammkuchen mit Bresaola belegen und warm genießen.

Zutaten für 1 Flammkuchen

1 Fertig-Flammkuchenteig aus dem Kühlregal
250 g Schmand
1 rote Zwiebel
2 Zweige Thymian
200 g Blaubeeren
5 Scheiben Bresaola
Salz, Pfeffer

Süßer Apfelflammkuchen ist gut, Blaubeerflammkuchen noch besser. Woran das liegt? Ganz klar - an der Kombination aus süß und herzhaft. Auf dem knusprigen Fladen tummeln sich nämlich noch rote Zwiebel und ein paar Scheiben Bresaola.

- 1 -

Backofen auf 250 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Thymianblätter von den Stängeln zupfen. Blaubeeren