



Flammkuchen mit St. Mang Cremius

Zutaten für 2 Personen

- 1 St. Mang Cremius
- 1 Fertigflammkuchenteig ca. 40x24 cm
- 200 g Crème Fraîche
- 1 Zwiebel
- 80 g Speck
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Schnittlauch



Zubereitung

1. Backofen vorheizen (220°C Ober/Unterhitze)
2. Flammkuchen auf dem Blech ausbreiten.
3. Crème Fraîche gleichmäßig auf den Teig streichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 10 - 15 Minuten backen.
4. Den St. Mang Cremius in Scheiben schneiden.
5. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem St. Mang Cremius belegen und mit Schnittlauch bestreuen. Danach Servieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com