

Quark-Flammkuchen

mit Frühlingszwiebeln
und Bacon



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Boden:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 200 g LANDFEIN Magerquark (K)
- 200 g CREMISÉE körniger Frischkäse (K)
- 100 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 50 g LECKERROM Gouda, gerieben (K)
- 1 Prise Salz
-

Belag:

- 2 ERNTEKRONE Frühlingszwiebeln
- 100 g LANDFEIN saure Sahne (K)
- 100 g GUT BARTENHOF Bacon (K)
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig zunächst alle Zutaten miteinander verrühren und entweder in vier kreisrunden Portionen oder als einen großen Flammkuchen auf einem Blech mit Backpapier verteilen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Außerdem den Bacon klein würfeln und die Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden.
4. Die Flammkuchenböden im Ofen für 10 Minuten vorbacken.
5. Im Anschluss saure Sahne mit Pfeffer würzen, darauf verteilen und Bacon sowie Frühlingszwiebeln darüberstreuen.
6. Für weitere 10 Minuten goldbraun backen und servieren.