

# Knuspriger Flammkuchen mit Traditions Beinschinken

30. April 2021

## Zutaten für 4 Portionen

### Für den Teig:

200 g Mehl  
2 EL Olivenöl  
125 ml Wasser  
Etwas Salz

### Für das Topping:

1-2 Frühlingszwiebeln  
½ Zucchini

125 g Frischkäse natur | alternativ: Creme fraîche

**1 Pkg. Berger Traditions Beinschinken (entspricht 100 g)**

Salz & Pfeffer

3-4 Radieschen

Einige Blätter Spinat

Frische Kräuter (Basilikum, Dill)

Mediterrane Kräuter

Optional Chili

Pinienkerne



## Zubereitung:

Für den Teig: alle Zutaten miteinander verkneten, in zwei Hälften teilen und zu zwei dünnen Fladen ausrollen.

Für das Topping: Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und kleinschneiden. Die Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. Die beiden Fladen mit Frischkäse gleichmäßig bestreichen und mit Schinken, Frühlingszwiebeln und Zucchinischeiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die beiden Flammkuchen auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Heißluft für 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen und klein schneiden. Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Radieschen, Spinat, frischen und mediterranen Kräutern sowie einigen Pinienkernen garniert servieren.