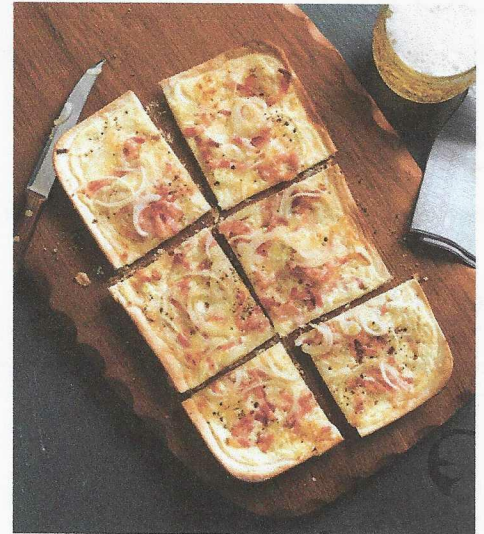




# ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN GRATINÉE

Klassischer Elsässer Flammkuchen mit Käse, Zwiebel und Speck gefällig? Das Rezept für unseren Original Elsässer Flammkuchen Gratinée ist in nur 10 Minuten fertig und schmeckt garantiert.



7 - 9 Min. (9 - 11 Min.)



270° C



ca. 5 Min.

## ZUTATEN FÜR 4 FLAMMKUCHENBÖDEN:

- 1 Pkg. **Tante Fanny Frische Flammkuchenböden 340 g**
- 1 Pkg. **Tante Fanny Flammkuchencreme**, (Alternativ: 240 g Crème fraîche, mit Pfeffer gewürzt)
- 160 g Bauchspeck, fein geschnitten *Schinkenspeck + Salz*
- 120 g (1 Stk.) Zwiebel, geschält, halbiert, in feine Scheiben geschnitten
- 80 g Emmentaler, gerieben
- Pfeffer, gemahlen

## ZUBEREITUNG:

### SCHRITT 1

Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

### SCHRITT 2

Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.

### SCHRITT 3

Flammkuchenböden mit Tante Fanny Flammkuchencreme (Alternativ: mit gewürztem Crème fraîche) bestreichen, dabei rundum einen Rand von 1 cm Rand aussparen.

### SCHRITT 4

Jeden Boden mit ¼ der Zwiebel und des Bauchspecks gleichmäßig belegen und mit ¼ des Emmentalers bestreuen.

### SCHRITT 5

Immer nur ein Backblech in den Backofen schieben und Flammkuchen auf unterster Schiene 7-9 Min. knusprig backen.

### SCHRITT 6

Mit Pfeffer nach Geschmack würzen.

---