



Flammkuchen mit Mushroom-Bruschetta

Zutaten:

220 g Mehl
3 EL Olivenöl*
1 Eigelb
½ TL Salz
100 ml warmes Wasser
100 g Zwiebeln
100 g Pilze
150 g geräucherter, durchwachsener Speck
250 g Schmand
3 EL Bruschetta „Mushroom“*
150 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, 2 EL Olivenöl, Eigelb, Salz und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Das Bruschetta mit etwas Wasser anfeuchten und quellen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Speck in Streifen schneiden. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Creme Fraiche mit Schmand verrühren und mit Bruschetta, Salz und Pfeffer würzen. Den Teig aus der Folie nehmen und vierteln. Zu 4 dünnen Fladen ausrollen, mit der Schmand-Pilz-Creme bestreichen und mit Zwiebeln und Pilzen belegen.

Ca. 8 Minuten bei 250°C im unteren Einschub des Backofens backen.

Aus dem Backofen nehmen und Pilzscheiben darüber streuen. Nochmal für 3 -4 Minuten in den Ofen. Warm servieren!

Das Bruschetta ist auch lecker zu geröstetem Walnussciabatta oder als Gewürz für leckere Nudelpfannen, deftige Braten, Salatdressing sowie in Suppen und Saucen.

**Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen.*