



Flammkuchen à la Landliebe

(ca. 20 Stücke)

Zutaten:

1 Packung (400g) fertig käuflicher Pizzateig
1 Packung (500g) Landliebe Schichtkäse
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
120g Landschinken
3 rote Zwiebeln
20g gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel etc.)

Zubereitung:

Pizzateig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Schichtkäse mit Salz und Pfeffer verrühren und auf den Pizzateig streichen. Schinken in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Schinken und Zwiebeln auf dem Schichtkäse verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 4, Umluft 180°C) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Kräuter überstreuen und servieren. Nach Wunsch mit frischem Majoran/Oregano garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten



Landliebe wünscht einen guten Appetit!