

# FUNGI FLAMMKUCHEN

Der Elsässer Klassiker neu gedacht

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
1 Packung Flammkuchenteig  
125 g Sauerrahm  
1 Rote Zwiebel  
50 g Lauch oder Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Oregano  
Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG:

1. Fungi Pad im Ganzen kurz bei starker Hitze anbraten und abkühlen lassen
2. Fungi Pad in 1 cm Würfel schneiden
3. Rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden
4. Lauch oder Frühlingszwiebel in Ringe schneiden
5. Sauerrahm mit gehacktem Knoblauch, Salz & Pfeffer würzen
6. Flammkuchenteig auseinanderrollen
7. Mit Sauerrahmmischung gleichmäßig bestreichen
8. Mit Fungi Pad Würfeln, roten Zwiebelringen und Lauch-/Frühlingszwiebelringen belegen
9. Mit Oregano würzen und
10. Fungi Flammkuchen bei 180°C Umluft ca. 15–20 min. backen