



Flammkuchen mit Rindstatar

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Flammkuchenteig
- 4 Packungen fixfertiges Rindstatar
- 320g Sauerrahm
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 Handvoll Rucola
- 200g Parmesan am Stück
- n.b. Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
3. Teig auf Backblech mit Backblechpapier ausrollen, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Salzen und pfeffern und ca. 15-18 Minuten im Ofen knusprig backen.
4. Aus dem Ofen nehmen. Das Rindstatar mit zwei Löffeln auf dem Flammkuchen verteilen. Mit dem Sparschäler Parmesanspäne darüber verteilen und etwas Rucola darüber streuen. In Stücke schneiden und servieren.