

Flammkuchen mit Pilzen und Cherrytomaten

Zutaten:

- Fertiger Flammkuchenteig aus dem Kühlregal
- Saurer Halbrahm
- Cherrytomaten (oder gedörrte, in Öl eingelegte Tomaten)
- Pilze
- Lauchzwiebeln
- Frischer Basilikum
- Kräutersalz und Pfeffer

Ofen auf 250° vorheizen. Tomaten, Pilze und Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Teig mit saurem Halbrahm bestreichen und mit allen Zutaten belegen. Rund 8 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Basilikum waschen und klein zupfen.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreuen, salzen und pfeffern und servieren.

