

FLAMMKUCHEN MIT BÜNDNERFLEISCH

Zutaten:

- Fertiger Flammkuchenteig aus dem Kühlregal
- Saurer Halbrahm
- Birnen
- Lauchzwiebeln
- Bündnerfleisch
- Ziegenkäse
- Kräutersalz und Pfeffer
- Allenfalls Kräuter (z.B Oregano)

Zubereitung:

Ofen auf 250° vorheizen. Birne waschen oder schälen und in dünne Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Teig mit saurem Halbrahm bestreichen und mit allen Zutaten, ausser dem Bündnerfleisch, belegen. Rund 8 Minuten backen.

Mit Bündnerfleisch belegen und nochmal rund 2 Minuten weiterbacken. Pfeffern.

