

FLAMMKUCHEN MIT PESTO



Ein Flammkuchen lässt sich ganz einfach mit etwas Pesto aufpeppen. Entweder verwendet ihr mein Grundrezept für Flammkuchenteig oder fertigen Teig aus dem Kühlfach. Mein Lieblingsflammkuchen ist die Version mit geräucherter Hähnchenbrust, Tomaten, Pesto und je nach Saison mit grünem Spargel.



Zubereitungszeit

20 Minuten

ZUBEREITUNG

Würze den Schmand mit Salz und Pfeffer und bestreiche den Teig mit der Creme. Gib das Pesto in kleinen Tupfen darüber und belege den Flammkuchen mit der geschnittenen Hähnchenbrust, den Tomaten und Zwiebeln. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 250°C O/U für etwa 7 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 4** Flammkuchenteige
- 400 g** Schmand
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 100 g** Pesto
- 200 g** geräucherte Hähnchenbrust
- 200 g** Cocktailtomaten
- 1** Frühlingszwiebel