



## Rezept

# Randen Flammkuchen

Mit Rande statt Speckwürfeli

**20 Min**

Aktive Zeit



**45 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

### Mengenangabe

- 1 Rande, roh, in Stäbchen **Saison**
- 3 Bundzwiebeln oder rote Zwiebeln, in feinen Ringen **Saison**
- 1 ausgewallter Flammkuchen oder Pizzateig, ca. 280 g
- 150 g Crème fraîche
- 1/2 TL Salz, Pfeffer
- 50 g Baumnüsse, grob gehackt

## WAS ES SONST NOCH BRAUCHT

- Backpapier fürs Blech (falls man Teig selber macht)

## Und so wird's gemacht

### 1 von 2

#### TEIG

Teig mitsamt dem Backpapier auf ein Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen, würzen. Randen, Zwiebeln und Baumnüsse darauf verteilen.

---

### 2 von 2

#### BACKEN

In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, sofort servieren