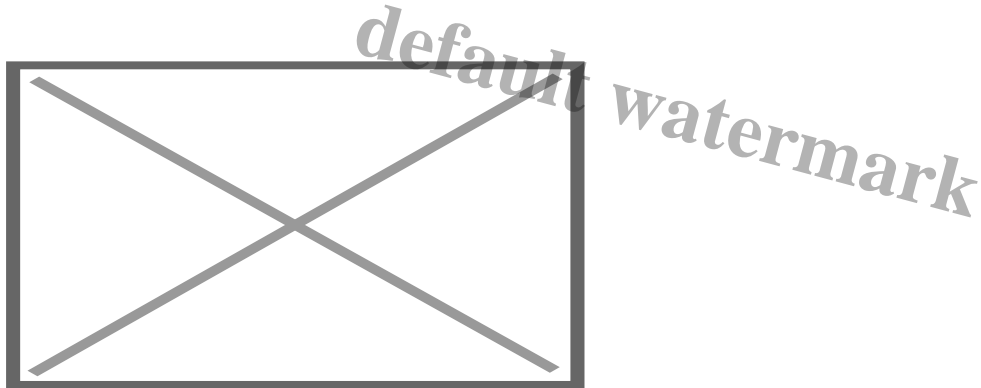


## WW Flammkuchen

### Description



Für 10 Stücke

1 Packung Pizzateig (Frischteig 400 g) (22 P.)

225 g Schmand (15 P.)

1 Pkg. Schnittlauchringe (TK)

Pfeffer

75 g Schinkenspeckwürfel (3 P.)

3 rote Zwiebeln

Zubereitung:

1. Pizzateig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Schmand glatt rühren, mit Schnittlauch und Pfeffer würzen. Den Teig damit bestreichen und mit Schinkenspeckwürfeln bestreuen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und darauf verteilen.

2. Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160°C) auf mittlerer Schiene ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 20-25 Minuten 4

Pro Stück: 4 P.

**Category**

1. WW-Rezepte

**Date Created**

Juni 10, 2017

**Author**

rezeptadmin

*default watermark*