

Pizza Flammkuchen-Style

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Belag:

125 g Crème fraîche

100 g Sauerrahm

1 Prise Salz

1 klein geschnittene Knoblauchzehe

1 in Scheiben geschnittene weiße

Zwiebel

80 g Speckwürfel

grob gemahlener Pfeffer

1 Pizzateig:

Den Pizzateig auf einem leicht befetteten Backblech entrollen und oval formen.

2 Belag:

Für den Belag Crème fraîche mit Sauerrahm, Salz und Knoblauch verrühren und auf den Teig streichen. Mit Zwiebelscheiben belegen, mit Speckwürfel bestreuen und mit Pfeffer würzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten