

Bundzwiebel-Speck-Fladen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Kuchenteig (ausgewallt)
- 180 g Crème fraîche
- 125 g Frischkäse mit Kräutern (z.B. Cantadou)
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 6 Bundzwiebeln
- 100 g Frühstücksspeck in Tranchen



Zubereitung:

Den Kuchenteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Crème fraîche und den Frischkäse verrühren und würzen. Die Masse auf den Teig streichen, dabei rundum einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen. Die Bundzwiebeln mit dem grün längs vierteln und abwechselungsweise mit dem Grün nach oben und unten auf der unteren Teighälfte verteilen. Mit der oberen Teighälfte gleich verfahren. Speck zwischen die Zwiebeln legen. Den Teigrand ca. 2 cm hoch aufstellen.

Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.