

## Luzerner Flammkuchen

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

2            Zwiebeln  
100 g        Emmentaler rezent  
100 g        Bratspeck  
1            Pizzateig rund  
1 Becher    saurer Halbrahm (180 g)  
              Salz  
              Pfeffer  
              Muskatnuss



### Zubereitung:

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, den Käse auf der Röstiraffel reiben und den Speck in Streifen schneiden.

Den sauren Halbrahm mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf dem Teig verstreichen.

Die Zwiebeln, den Käse und den Speck darauf verteilen.

Im Grill auf einer Schamottplatte bei ca. 200° C kurz backen