

Flammkuchen mit Randenwurst

Zubereiten: ca. 15 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten



Zutaten:

- 2 ausgewallte Flammkuchenteig 32x28cm
- 1 ENZ Randenwurst
- 200 g Randen, gekocht
- 3 Frühlingszwiebeln
- 200 g ENZ Vesperkäse alternativ Bärlauchkäse
- 180 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Randen in kleine Würfel schneiden, Vesperkäse raffeln, Randenwurst in Scheiben schneiden
- Flammkuchenteig auf 2 Blech ausrollen, je mit der Hälfte des Sauerrahmes bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit Randenwurst, Randenwürfel, Vesper- oder Bärlauchkäse und Frühlingszwiebeln belegen
- Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen