

Titelrezept



Bundzwiebel-Speck-Fladen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

1 ausgewallter Kuchenteig
(ca. 25×42 cm)

180 g Crème fraîche

125 g Frischkäse mit Kräutern
(z. B. Cantadou)

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

6 Bundzwiebeln mit dem Grün, längs geviertelt

100 g Frühstücksspeck
in Tranchen

1. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

2. Crème fraîche und Frischkäse verrühren, würzen. Masse auf den Teig streichen, dabei rundum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.

3. Zwiebeln abwechselnd mit dem Grün nach oben und unten auf der unteren Teighälfte verteilen. Mit der oberen Teighälfte gleich verfahren. Speck zwischen die Zwiebeln legen. Teigrand ca. 2 cm hoch aufstellen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 55 g Fett, 14 g Eiweiss, 39 g Kohlenhydrate, 2954 kJ (707 kcal)

