

GLUTENFREIER KOMEKO - FLAMMKUCHEN

Autor: Gast, 23.08.2019

Zubereitung:

1. Backofen auf 250°C vorheizen.
2. KOMEKO-Pie und Salz in eine Schüssel geben.
3. Öl und Wasser hinzufügen und mit einem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten (Teig ist eher krümelig).
4. Anschließend den Teig mit der Hand kneten und eine Kugel formen.
5. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn ausrollen.
6. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Schmand und Sahne/Cremefine mischen, würzen und auf dem Teig verstreichen.
8. Zwiebeln und Speck auf dem Teig verteilen.
9. 15 - 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (unterste Schiene).
10. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.
Guten Appetit!



Zutaten für 2 Personen:

250g	KOMEKO Knusperlust, Komeko
1 Prise	Salz
2 EL	Öl
125 ml	Wasser
2 Stück	Zwiebeln, dünne halbe Ringe
100g	Speck, gewürfelt
1/4 - 1/2 Becher	Sahne / Cremefine
1 Becher	Schmand, 24% Fett
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Bund	Schnittlauch



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD GmbH nicht erlaubt.