

Flammkuchen Variationen

von Patrick Niederberger

Mengen für 48 Personen

3.6 kg Flammkuchenteig	
2.4 kg Crème fraîche	
720 g Creme fraîche Kräuter	Laktosefrei
24 Stück Zwiebeln	
14.4 Stück Knoblauchzehen	
3.6 kg Speckwürfeli	Crème fraîche auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden, mit den Speckwürfeli auf der Crème fraîche verteilen, würzen.
2.4 kg Lauch	
14.4 Stück Pepperoni	
2.4 kg Frische Champignons	
1.44 kg Cherry-Tomaten	
2.4 kg Räucherlachs	
2.4 kg Zucchini (g)	Lachs, Kürbis, Pilze, Lauch, Zucchini als Varianten.