



Lauch Flammkuchen

von Lelia Kuhn

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.hellofresh.de/recipes/flammkuchen-mit-porree-5955fbf4043c3c7e6d0de1a2>

1.0 kg Lauch	(1Kg ca 4 stangen lauch) stangen Lauch länge nach halbieren, waschen und in feine streifen schneiden. Danach mit etwas öl in einer Pfanne weich garen.
800 g Flammkuchenteig	(1 fix fertigteig = ca 200g) Fixfertige Flammkuchen Teig ausrollen.
600 g Crème fraîche	creme Fraiche auf flammkuchen verteilen, am rand ca 1 Cm frei lassen. Danach lauch darauf verteilen.
400 g Mozzarella	Mozzarella in scheiben oder kleine stücken schneiden und auf Flammkuchen verteilen. Mit salz und pfeffer abschmecken und bei 220 Grad Ober / unter hitze im vorgeheizten Backofen für 13-15 Minuten backen.