



Sauerkraut-Flammkuchen

Zutaten (4 Portionen):

1 Beutel Mildessa 3 Minuten
klassisch (400 g)
1 Packung fertig käuflicher
Pizzateig (400 g)
4 Zwiebeln
3 EL Pflanzenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Packung Frischkäse (200 g)
1-2 TL Hengstenberg Delikatess
Senf mittelscharf
Kümmel, gemahlen
200 g Kasseleraufschnitt
100 g geriebener Käse (z.B. Gouda)

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Pizzateig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech entrollen. Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, in erhitztem Öl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2: Senffrischkäse, Kasseleraufschnitt und Sauerkraut zubereiten

Frischkäse mit Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Kasseleraufschnitt in Streifen schneiden, Sauerkraut abtropfen lassen.

Schritt 3: Pizzateig belegen und backen

Pizzateig mit Senffrischkäse bestreichen. Sauerkraut und Kasseleraufschnitt darauf verteilen, mit Zwiebelringen und Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Flammkuchen in Stücke schneiden, nach Wunsch mit Schnittlauch bestreuen und servieren.