

Kartoffel-Flammkuchen

mit Mariandl-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Mariandl-Schinken
500g Kartoffeln
250g Creme Fraîche
100g Eierschwammerl
2 Handbreit Lauch
1 Zitrone
1 EL Butter
Etwas Öl
Etwas Sprossen
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Kartoffelscheiben zu einem dünnen Flammkuchen auslegen. Dabei die Scheiben leicht überlappen. Kräftig Salzen, mit etwas Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Währenddessen Creme Fraîche mit Salz und mit dem Saft einer Zitrone abschmecken. Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. Eierschwammerl in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach ca. 15 Minuten Backzeit den Kartoffelboden aus dem Ofen nehmen und mit der Creme Fraîche bestreichen. Mit Lauch, gebratenen Eierschwammerln und Mariandl-Schinken belegen. Mit frischen Sprossen toppen und Zitronenzesten verfeinern.

Tipp

Gerne auch mit frischen Marillen belegen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

45 Minuten Vorbereitung:

15 Minuten Kochzeit: 30

Minuten **Level**

Einfach

