



Flammkuchen mit frischen Erdbeeren

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4 Flammkuchenböden (oval)	2	Becher Crème fraîche
1 Zucchini	1	Rolle Ziegenfrischkäse
1 Schale Erdbeeren	250 g	Parmaschinken
4 Zweige frische Minze		Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und mit dem Sparschäler bis zum Gehäuse in dünne Streifen schälen.
2. Die Streifen mit etwas Salz einreiben und ziehen lassen.
3. Den Flammkuchen mit Crème fraîche bestreichen und etwas von dem Ziegenfrischkäse darüber bröseln. Die Zucchinistreifen mit auf dem Flammkuchen verteilen.
4. Im Ofen, wenn möglich auf einem Pizzastein oder heißen Blech auf höchster Stufe für 3- 4 Minuten backen, bis der Flammkuchen die gewünschte Farbe annimmt.
5. Inzwischen die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.
6. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Erdbeerscheiben, Parmaschinken und frischer Minze belegen. Mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen und sofort servieren.