Flammkuchen mit Picandou® und Feige

Informations

Personen : **1**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

Für 1 Flammkuchen

- 2 Picandou®
- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Feigen
- 1 rote Zwiebel in Ringe geschnitten
- 50 g geräucherten Speck in Würfel geschnitten
- 4 El Crème fraîche
- 1 El Honig
- Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Blätterteig ausrollen, evtl. zurecht schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einer Gabel Löcher hinein drücken.

2. Blätterteig mit Crème Fraîche bestreichen und mit dem Speck, den Zwiebelringen und gezupftem Picandou® belegen.
3. Bei 220°C im Ofen für 15 Minuten backen.
4. Danach den Flammkuchen heraus nehmen, mit Feigen Stücken belegen und mit Honig und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen,
5. Anschließend nochmals 2 Minuten im Ofen backen lassen.

? **Tipp :** Für etwas Frische mit geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.