



Eierschwammerlflammkuchen

Zutaten für den Eierschwammerlflammkuchen:

1 Pkg. Flammkuchenteig 250 g

125 g Creme fraiche

2 EL Sauerrahm

300 g Eierschwammerl

½ Zwiebel

100 g Käse, gerieben

Salz, Pfeffer

etwas Butter

etwas frische Petersilie

Das Backrohr wird auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt. Die Eierschwammerl und die halbe in Ringe geschnittene Zwiebel werden in etwas Butter etwa 5 Minuten angedünstet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die ausgetretene Flüssigkeit sollte größtenteils verdunstet sein. Die Mischung zum Abkühlen zur Seite stellen.

Der Teig wird auf einem Backblech ausgerollt. Creme fraiche und Sauerrahm wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und glatt gerührt.

Die Creme auf dem Flammkuchenteig verstreichen. Denn geriebenen Käse darauf verteilen und die Schwammerl-Zwiebelmischung draufgeben.

Im vorgeheizten Backofen wird der Eierschwammerlflammkuchen etwa 15 Minuten auf mittlerer Schiene gebacken.

Vor dem Servieren noch mit gehackter Petersilie bestreuen.

