



FLAMMKUCHEN «ST. GALLER ART»

Ausgangsmaterial

2	Flammkuchenteig ausgerollt
200 g	Crème fraîche oder Sauerrahm
1	Rote Zwiebel
2 Stk	Olmabratwurst
50 g	Blattpetersilie

Arbeitsanleitung

1. Den Teig ausrollen und mit Backpapier unterlegen.
2. Die Crème fraîche gleichmässig auf dem Teig verteilen.
3. Die geschälten Zwiebeln fein würfeln und mit der gehackten Blattpetersilie mischen.
4. Diese Mischung auf der Crème fraîche verteilen.
5. Den Darm der Olmabratwürste abziehen / schälen und in gleichmässige Scheiben schneiden, diese auf dem Flammkuchen verteilen.

Backzeit

1. Den Pizzastein im Kugelgrill oder einem gedeckten Grill gut vorheizen.
2. Oder den Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Den Flammkuchen mit dem Backpapier auf den Pizzastein oder Backblech legen und bei ca. 200° C für 10 bis 15 Minuten backen.

Bemerkung

Den Flammkuchen St. Galler Art zum Apéro oder mit Salat als Hauptspeise reichen.