



Rote Beete Flammkuchen



2 Portionen



15 Min.

Zutaten

- 1 Flammkuchenteig
- 1 gr. Zwiebel
- 2 Rote Beete
- 1/2 Feta
- 50g Creme Fraiche
- 50g Schmand
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Rote Beete schälen und vorkochen, bis sie weich ist. Abkühlen lassen.
2. Creme Fraiche und Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
3. Den Flammkuchenteig auf ein Blech ausrollen und mit der Creme bestreichen.
4. Rote Beete und Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln und auf dem Teig verteilen, erst die Rote Beete, dann die Zwiebeln.
5. Den Feta über den Flammkuchen bröseln und mit Thymian bestreuen.
6. Etwa 10-12 Min. bei 200°C im vorgeheizten Backofen backen.



Tipp:

Beim hobeln der Roten Beete Handschuhe tragen, um gefärbte Finger zu vermeiden!

Guten
Appetit!