

Tomaten-Flammkuchen

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 2-3 Personen

Backpapier für das Blech

1 rund ausgewallter Pizzateig, ca. 260 g

Belag:

3 EL grünes Pesto (Pesto genovese)

100 g Crème fraîche

300 g rote und gelbe Cherrytomaten, halbiert

1 kleine rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

Pfeffer aus der Mühle

75 g Gruyère AOP, gerieben



Zubereitung

1. Pizzateig auf ein bemehltes Backpapier legen, mit wenig Mehl zu einer Rondelle von 28-30 cm Ø auswallen. Backpapier mit dem Teig auf das Blech ziehen.
2. Teig mit Pesto bestreichen, dabei rundum 1-2 cm Rand frei lassen. Crème fraîche darauf verteilen. Cherrytomaten und Zwiebel darübergeben, mit Pfeffer würzen. Mit Käse bestreuen und in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Statt Cherrytomaten Tomaten, in Scheiben geschnitten, verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 546 kcal, 15g Eiweiss, 36g Fett, 41g Kohlenhydrate.