



Bundzwiebel-Speck-Fladen



 für 4 Personen

 ca. 15 Min.

Zutaten

1 **ausgewallter Kuchenteig** (ca. 25x42cm)

180 g **Crème fraîche**

125 g **Frischkäse mit Kräutern** (z. B. Cantadou)

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer** aus der Mühle

6 **Bundzwiebeln** mit dem Grün, längs geviertelt

100 g **Frühstücksspeck** in Tranchen

ZUBEREITUNG

1. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

2. Crème fraîche und Frischkäse verrühren, würzen. Masse auf den Teig streichen, dabei rundum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen.

3. Zwiebeln abwechselnd mit dem Grün nach oben und unten auf der unteren Teighälfte verteilen. Mit der oberen Teighälfte gleich verfahren. Speck zwischen die Zwiebeln legen. Teigrand ca. 2 cm hoch aufstellen.

Backen:

ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Service

Nährwert pro Person

55 g Fett

14 g Eiweiss

39 g Kohlenhydrate

2954 kJ (705 kcal)