

KARTOFFEL-FLAMMKUCHEN MIT WILDSCHWEIN-ROHSCHINKEN**Apéro für 4–6 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. + ca. 20 Min. backen
Aufwand: einfach

Zutaten:

½ Bund Thymian
 2 fest kochende Kartoffeln ca. 200 g
 300 g Pizzateig
 4 EL Olivenöl*
 50 g Wildschwein-Rohschinken
 Meersalz z. B. Fleur de sel*, zum Bestreuen
 Mehl zum Auswallen
 Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Kartoffeln schälen, mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit dem Öl mischen. Thymianblätter dazupfen. Mit Pfeffer würzen. Den Pizzateig halbieren und auf wenig Mehl zu dünnen Rechtecken auswallen. Auf mit Backpapier belegte Bleche geben.

2 Backofen auf 200 °C vorheizen. Rohschinkenranchen vierteln. Kartoffeln und Rohschinken auf den Pizzateig legen. Übrig gebliebenes Olivenöl darüber träufeln. In der unteren Ofenhälfte 15–20 Minuten backen. Mit Meersalz bestreuen und servieren.

* Ebenfalls erhältlich in Sélection-Qualität
[Sélection](#)

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2007 auf Seite 74

Nährwerte Pro Person bei 6 Personen ca.

Kalorien: 900 kj / 210 Kcal
Fett: 8 g

Eiweiss: 7 g
Kohlenhydrate: 29 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)