



Tarte flambée

Teig:

250g Mehl

125ml Wasser

½ TL Salz

2 EL Öl

Alle Zutaten gut zu einem Teig verkneten.

Für ca 10 – 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 250° vorheizen.

Teig ganz dünn ausrollen, reicht für 3 Bleche.

Belag:

1 Becher saure Sahne

Pfeffer & Salz

Zwiebeln, Speck, ...

Petersilie, Schnittlauch,...

Saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren und auf dem Teig verteilen.

Zwiebeln mit ein wenig Wasser 1 Minute in der Mikrowelle (600W) dünsten. Speck fein würfeln. Saure Sahne, Zwiebeln und Speck auf dem Teig verteilen.

Eigentlich kann die „Tarte flambée“ mit allem belegt werden was schmeckt. Salamistückchen, Paprika oder Chilli, Lauch, Mais, ...

(Tipp: Dieser Teig kann auch als Pizzateig verwendet werden.)

