



# Flammkuchen med bacon og løg

## Flammkuchen

1 stk rødløg  
½ pose urte kryddermix  
1 dl creme fraiche 18%  
2 stk pizzabunde  
100 g revet ost  
150 g bacon

## Salat

1 stk tomat  
30 g rucola salat  
1 spsk rødvinseddike  
½ spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Topping

½ bundt forårsløg  
1 pk tanelli ost  
1 tsk chiliflager

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Flammkuchen:** Pil rødløg, del i halve og skær i skiver. Rør creme fraiche med urte kryddermix og smør på pizzabundene. Drys med revet ost og fordel rødløg og bacon.
3. Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Bag begge pizzaer samtidig ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem.
4. **Salat:** Skyl tomat, skær i tern og bland med rucola. Rør vineddike og olivenolie med lidt salt og peber. Vend det i salaten.
5. **Topping:** Skær forårsløg i tynde skiver. Skær Tanelli osten i tynde skiver med en skarp kniv. Fordel på de færdige flammkuchen og drys med forårsløg og chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Servér med salat.

**TIPS!**

Du kan også rive Tanelli osten istedet, hvis det er nemmere.