



Rüeblli-Speck-Flammkuchen mit Quark

(6 Portionen)

- 2 Stück rechteckig ausgewallter Pizzateig, ca. 25x36 cm
- 300 g Quark
- 150 g geriebener Gruyère oder Bergkäse*
- 2 – 4 Rüeblli, ca. 150 g, in feine Streifen (Juliennes) gehobelt
- 2 Zwiebel*, halbiert, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Speckwürfeli
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

*im Hoflädli erhältlich

Ofen auf 240°C vorheizen.

Den Teig aufs Blech legen.

Quark auf dem Teig verstreichen. Gruyère/Bergkäse, Rüeblli, Zwiebeln und Speck darüber verteilen, würzen. In der Mitte des Ofens 10-15 Minuten backen.

Dazu passt Zuckerhut-Salat.

Vegetarier lassen den Speck weg oder ersetzen ihn durch fein geschnittene Champignons.