

+ **+** Waadtländer Flammkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 15 Min.

2 **ausgewallte Pizzateige**
(je ca. 28 cm Ø)

je auf wenig Mehl oval ca. 3 mm dick
auswallen, auf zwei mit Backpapier
belegte Bleche legen

Belag

180 g **Crème fraîche**
¼ Teelöffel **Salz, wenig Pfeffer**

alles verrühren, auf den Teigen verteilen,
dabei ringsum je einen Rand von ca. 1 cm
frei lassen

300 g **fest kochende Kartoffeln**,
in feine Scheiben gehobelt

darauf verteilen

1 **Saucisse aux choux** (ca. 300 g)

aufschneiden, Inneres mit einem Löffel
herausschaben, zerzupfen, über die
Kartoffeln streuen

2 **Bundzwiebeln mit dem Grün**

Zwiebeln fein hacken, darüberstreuen.
Grün in feine Ringe schneiden, für die
Garnitur beiseite stellen

¼ Teelöffel **Salz, wenig Pfeffer**

würzen

Backen: ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).
Flammkuchen herausnehmen, garnieren.

Pro Person: 47 g Fett, 21 g Eiweiss, 74 g Kohlenhydrate, 3374 kJ (803 kcal)

Neue Interpretation des Klassikers «Papet vaudois»

