Artikel vom 23.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/flammkuchen-doppel

Flammkuchen-Doppel



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 Flammkuchen):

2 Flammkuchenböden á 18 x 28 cm aus dem Kühlregal

200 bis 250 g Halloumi

75 g Schmand

Salz

Pfeffer

Variante 1:

1 Bio-Limette

etwas milde grüne Chili

1 Frühlingszwiebel

Variante 2:

1 große Zwiebel

100 ml Rotwein

1 EL brauner Zucker

1 kleine knackige Birne

Zubereitung:

Die Zwiebel in dünne Streifen schneiden und in einem Topf mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Rotwein schmoren, bis der Rotwein fest komplett eingedickt ist. Inzwischen den Halloumi in 3 mm dicke Scheiben schneiden und diese ohne Fett in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten krossbraten, dann in Stücke brechen und beiseitestellen. Von der Limettenschale Zesten reiben und vom Fruchtfleisch Filets auslösen, diese in Stücke schneiden. Die Chili, das Grüne der Frühlingszwiebel und das Fruchtfleisch der Birne ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Den Backofen nach Packungsanleitung der Böden vorheizen. Die Böden jeweils mit der Hälfte des Schmands bestreichen, etwas salzen und pfeffern. Nun die Zutaten der Varianten jeweils auf einen der Böden geben und gleichmäßig verteilen. Auf einem Blech ohne Backpapier 5 bis 7 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.

Kathrin Fries