



APFEL-ZWIEBEL-FLAMMKUCHEN

Zutaten:

1 Flammkuchenteig (Fertigprodukt)/wahlweise auch Pizzateig
1 Apfel
3 Zwiebeln
1 Mozzarella-Kugel
1 EL Rosmarin
3 EL Honig
Salz, Pfeffer nach Geschmack
Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, Rosmarin fein hacken. Die Zwiebeln zusammen mit Rosmarin anschwitzen, pfeffern, salzen und mit Honig glasieren. Kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mozzarella-Kugel in kleine Würfel schneiden, ebenfalls den Apfel klein würfeln. Den Teig ausrollen, die Zwiebelmasse darauf verteilen. Darüber die Apfelstücke und zuletzt den Mozzarella geben. (Wer möchte, kann natürlich auch noch feingeschnittenen Bacon darüber geben). Alles auf der zweiten Schiene von unten in den auf 220°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) für ca. 15 Minuten backen.