

## Luzerner Flammenkuchen (für 2 Personen)

Zutaten:           1 Pizzateig, ca. 400g, rechteckig ausgewallt  
                      1-2 Zwiebeln  
                      100 - 150g Käse  
                      ca. 50g Bratspeck  
                      1 Becher (180g) Crème Légère oder  
                      Crème fraîche  
                      Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, den Käse auf der Röstiraffel reiben und den Speck in Streifen schneiden.

Die Teigränder 1 cm nach innen einschlagen. Die Crème Légère würzen und auf dem Teig ausstreichen. Anschliessend die Zwiebeln, den Käse und den Speck darauf verteilen. Den Flammenkuchen im 200 °C heissen Ofen ca. 15 Minuten backen.