



## Flammkuchen

mit Baumnussöl


### Zutaten

1 Rolle Blätterteig  
1 Becher Sauerrahm  
1 Zwiebel  
50g Speck  
wenig **St. Galler Baumnussöl**

### Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und in dünne Ringe schneiden.
2. Speck in kleine Stücke schneiden.
3. Den Sauerrahm auf dem Blätterteig verteilen und die Zwiebelringe und den Speck darauf verteilen.
4. Kräftig würzen.
5. Bei 220 Grad für 20 Minuten backen.
6. Mit Baumnussöl beträufeln und in kleine Apéro-Stücke schneiden.

### QUICK-INFOS

Rezept für:   
Vorbereitung: 6 min.  
Backzeit: 20 min.

### Tipps:

Alternativ passt auch unser feines St. Galler Haselnussöl.



Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

