



## Rezept der Woche: Flammkuchen mit Trauben und roten Zwiebeln

### Zutaten:

- Dinkel-Flammkuchen-Fertigteig
- rote Zwiebeln
- dunkle Trauben
- Ziegenfrischkäse oder Schmand
- Feigensenf oder mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Teig mit dem Ziegenfrischkäse (oder Schmand) und Senf bestreichen.

Im Folgenden die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden, Trauben halbieren und den Teig mit Zwiebeln und Trauben belegen.

Circa 5 Minuten bei 250 °C Ober- und Unterhitze backen. Dazu passt grüner Salat mit Vinaigrette.