Knuspriger Genuss mit der Heidekartoffel

Kartoffel-Flammkuchen mit Heidschnuckensalami

© Lüneburger Heide

für 4 Portionen

150 g kleine Heidekartoffeln
50 g Heidschnuckensalami
2 - 3 Schalotten
200 g Creme fraîche oder Schmand
2 große oder 4 kleine Flammkuchenböden (aus dem Kühlregal)
Salz, Pfeffer
Lauchzwiebelringe zur Dekoration

Und so geht's:

Den Backofen mitsamt Backblech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten, bei Bedarf schälen. Mit einem feinen Hobel in ca. 1 mm feine Scheiben schneiden und mit einem Küchenkrepp abtupfen. Für besonders knusprige Kartoffelscheiben können die Scheiben vor dem Belegen in einer mit Öl ausgepinselten Pfanne kurz von beiden Seiten angebraten werden.

Die Heidschnuckensalami in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten pellen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Creme fraîche oder Schmand cremig rühren.

Die Flammkuchenböden gleichmäßig mit der Creme fraîche bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Die Kartoffelscheiben, die Schalotten und die Heidschnuckensalami darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Flammkuchen einzeln (bzw. zwei kleine Flammkuchen gleichzeitig) auf das heiße Backblech schieben und nacheinander 7-10 Minuten backen, bis der Boden knusprig und der Belag goldbraun gebacken ist. Herausnehmen, nach Belieben mit frischen Lauchzwiebelringen dekorieren. Schnell servieren.

www.lueneburger-heide.de/20584