

# Schneller Flammkuchen

## Zutaten

1x fertiger Pizzateig  
Gemüsezwiebel nach Belieben  
1 Paket Schwarzwälder Schinken  
1 Stück Gouda  
1 Becher Schmand  
1 Becher Sahne  
Pfeffer nach Belieben

## Zubereitung

Den Pizzateig gemäß Packungsanleitung zubereiten und auf einem Backblech dünn ausrollen.

Für die Soße den Schmand sowie die Sahne verrühren und mit reichlich Pfeffer feurig würzen. Die Soße über den Teig verteilen.

Der Geschmack des Flammkuchen steht und fällt mit der feurigen Pfeffersoße. Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Den Schwarzwälder Schinken klein schneiden und auf die Zwiebel geben. Zum Abschluss den Gouda raspeln und über dem Schinken verteilen.

Das Ganze ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei max. 200 Grad Celsius backen.