

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Tarte flambé mit Süsskartoffeln, Speck, Tomaten und frischen Waldpilzen

1 Flammkuchen Teig

180 g Creme fraîche

Salz Pfeffer

1 kl. Süsskartoffel

10 Cherrytomaten

5 Scheiben Speck

100 g Eierschwämme oder Steinpilze

Olivenöl

Handvoll Rucola

Flammkuchen Teig ausrollen, Creme fraiche mit Salz und Pfeffer würzen, darauf verteilen. Süsskartoffel schälen, in 0,5 cm grosse Scheiben schneiden, Tomaten halbieren, Speck in Streifen schneiden, Pilze mit Pinsel oder Bürstchen putzen (nicht waschen), grosse halbieren und alles darauf verteilen.

Bei 240 Grad 12-15 Min. backen, mit wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer besprenkeln, mit Rucola bestreuen.