

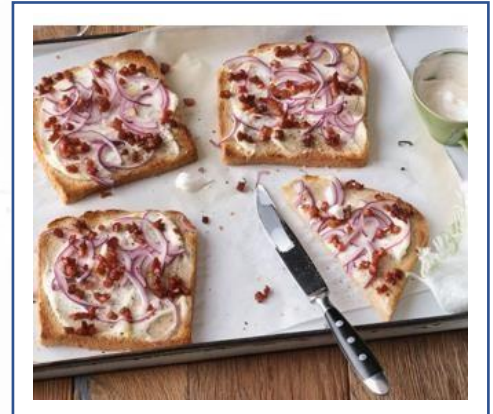
FÄLSCHER FLAMMKUCHEN

Zutaten:

2 Pers.

4 Scheiben Toastbrot
100g Creme fraiche
Salz
schwarzer Pfeffer
100g Schinkenwürfel
1 Zwiebel

Ersatzweise: Sucuk



Zubereitung:

1. Zutaten und Arbeitsplatz richten.
2. Backbleche vorbereiten und mit Backpapier belegen.
3. Creme fraiche mit den Gewürzen verrühren und auf das Toastbrot streichen.
4. Zwiebel fein würfeln, mit den Schinkenwürfeln vermischen und auf den Toastbroten verteilen.
5. Im Backofen bei 200 C auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen.

→ TIPP:

Den Belag kann man problemlos je nach Geschmack ändern. Gut passen z. B. Peperoni, Oliven, Cocktailtomaten, Fetakäse oder Streukäse, frische Kräuter zum Darüberstreuen. Probiert es einfach mal aus!

Anstellen von Creme fraiche eignet sich auch saure Sahne. (enthält weniger Fett)