

# Flammkuchen-Toast



## Zutaten für drei Stück:

3 Scheiben Toastbrot  
amerikanische Art  
3 geh. EL Crème fraîche  
2 EL Milch  
3 EL Zwiebelwürfel (aus einer  
milden Zwiebel)  
3 geh. EL Schinken- oder  
Speckwürfel  
3 geh. EL geriebener Käse  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
einige Stiele frischer Schnitt-  
lauch (optional)

1. Crème fraîche mit  
Milch, Zwiebelwürfeln,  
Speckwürfeln und  
geriebenem Käse  
vermengen.
2. Masse auf die Brote  
aufstreichen. Optional  
pfeffern und salzen.
3. Flammkuchen-Toast  
bei 200 Grad, Umluft 180  
Grad, für 15-20 Minuten  
im Ofen backen.
4. Optional mit Schnitt-  
lauch bestreuen.

## Hinweise:

Rezeptanregung 2020-06 in  
<https://www.focus.de/familie>

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10  
min, Gesamtzeit ca. 30  
min, kleine Gerichte,  
französisch

Anpassung und Foto:  
Walter  
Stand 24.01.2023