

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