Flammkuchen-Brezeln

5 Min		25 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Stück

- 6 TK-Laugenbrezeln
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Schinkenwürfel
- 150 g geriebener Gouda
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Lege die TK-Laugenbrezeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lasse sie 5 Minuten antauen. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vor.
2. Wasche währenddessen die Frühlingszwiebeln und schneide sie in feine Ringe. Schlage die Eier auf. Verrühre sie in einer Schüssel mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Schinkenwürfeln, Käse, Salz und Pfeffer.
3. Verteile die Füllung mit einem Löffel in den Lücken der Brezeln. Backe sie 15-20 Minuten goldgelb.

Nährwerte pro Portion: 417,7 kcal | KH 37,6 g | E 19,9 g | F 20,1 g