

FLAMMKUCHEN-TOAST BLITZREZEPT

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 6 Scheiben Toastbrot (Tipp: Vollkorntoast)
- 200 g Schmand
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g Speck (gewürfelt; alternativ Schinkenwürfel)
- 1 Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 100 g geriebener Käse (wir nehmen gern Gouda)



Flammkuchen-Toast selber machen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und wasche die Lauchzwiebeln. Schneide beides in schmale Ringe bzw. Würfel.
2. Verrühre den Schmand mit der Creme Fraiche.
3. Gib die Zwiebelwürfel, die Speck- oder Schinkenwürfel, Salz und Pfeffer hinzu. Verrühre alles miteinander.
4. Bestreiche die Toastscheiben mit der Flammkuchen-Creme.
5. Bestreue sie vor dem Backen mit den Lauchzwiebeln und dem Käse.
6. Backe die Flammkuchen-Toasts im vorgeheizten Backofen bei 200°C Grad Ober-/Unterhitze für 15 Minuten. Alternativ schiebst du sie wie meine [Pizza-Toast aus der Heißluftfritteuse](#) bei 180 Grad für 6 Minuten in den Airfryer.

Nährwerte pro Portion: 310 kcal | KH 15 g | E 13 g | F 23 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

