



FLAMMKUCHEN-TOAST AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

Es muss nicht immer der klassische Elsässer Flammkuchen sein. Hier mal eine besonders kreative Idee. Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

ZUTATEN

- 6 Sandwich Toast Scheiben
- 200 g Schmand
- ein Schuss Sahne
- 200 g geriebenen Käse
- 150 g Schinkenwürfel
- 2-3 kleine rote Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch zum garnieren

ZUBEREITUNG

- Den Schmand in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, soviel Sahne dazugeben und verrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- Eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und zum Schmand dazugeben.
- 150 g vom geriebenen Käse und die Schinkenwürfel dazugeben dann alles gut vermischen.
- Auf den Sandwich Toast Scheiben verstreichen, die zweite Zwiebel in feine Scheiben/Ringe hobeln und auf den Toastscheiben verteilen.
- Alles auf dem Großen Ofenzauberer legen mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 20 Minuten backen.
- Mit dem Schnittlauch bestreut servieren.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de