

Flammkuchen Baguette Brötchen



Zutaten für 8 Stück:

- 4 Baguette-Brötchen
- 200 g Creme Fraiche
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 Lauchzwiebel
- 200 g geriebener Käse
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Baguettebrötchen auf.
2. Bestreiche sie mit Creme Fraiche.
3. Schneide die Lauchzwiebel in Ringe und verteile sie auf den Brötchen.
4. Streue die Schinkenwürfel und den geriebenen Käse gleichmäßig auf alle Brötchen.
5. Mahle groben Pfeffer darüber.
6. Backe die Flammkuchen Baguettes bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten.
7. Wenn die Flammkuchenbaguette Farbe bekommen, sind sie fertig.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

