Flammkuchen-Toast Blitzrezept

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)

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

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.

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