

Flammkuchen-Toast mit Speck und Zwiebeln



Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Stück Toastbrot (Vollkorn-Variante, alternativ altes Brot)
- 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.