

## ***Flammkuchen Toast***

### ***ca- 4.Portionen***

***Inhalt:*** 8 x Toast, 100g Creme Fraiche, 1 Schuss Sahne/Milch, 150g Käse deiner Wahl, ½ Zwiebel, 1 TL Schnittlauch, Gemüse/Belag deiner Wahl

### ***Anleitung:***

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

- 1.** Zwiebel klein schneiden und zusammen mit dem Creme Fraiche, Käse, Belag deiner Wahl in eine Schüssel geben. Das ganz gut vermengen bis eine Masse entsteht und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2.** (Sollte die Creme Fraiche zu dick sein, einfach mit *wenig* Sahne/Milch verdünnen, *Vorsicht! Es darf nicht zu dünn werden*)
- 3.** Die Toast-Scheiben mit einem Nudelholz platt walzen / oder den Toast einfach so belassen.
- 4.** Anschließend die Masse gleichmäßig auf die Toast-Scheiben verteilen.
- 5.** Anschließend ca. 15 Minuten backen.
- 6.** Nach Ende der Backzeit mit Schnittlauch Röllchen bestreuen.

**Lass es dir schmecken!**