

Herzhafter Flammkuchen

4 Portionen



Zutaten

4 Scheiben Vollkorntoast, 6- 7 Stiele Schnittlauch, 1/2 Becher Crème fraîche, 1 EL Sahne, 1/2 kleine Zwiebel, 75 g geriebener Käse, z.B. Gouda oder Edamer, 50 g geräucherter Schinken (gewürfelt), Salz, Pfeffer

Utensilien

Rührschüssel, Schneidebrett, Messer, Backblech und Backpapier

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Schnittlauch waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden.
- 4 Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
- 5 Die Crème fraîche mit der Sahne glatt rühren und alle Zutaten untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Die Masse auf die Toastscheiben streichen, sodass die gesamte Scheibe bedeckt ist und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

