

Flammkuchen-Toast als Snack oder Vorspeise

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 200 g Crème fraîche
- 100 g rohen, gewürfelten Schinken
- 50 ml Sahne
- 1/2 gewürfelte Zwiebel
- 150 g geriebenen Käse
- etwas gehackten Schnittlauch



Zubereitung:

Entrinde die Toastscheiben und rolle sie behutsam mit einem Nudelholz flach. So können sie schon mal auf einem Backblech platziert werden. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Zwiebel klein schneiden und zusammen mit dem Crème fraîche, der Sahne, Schinken und dem Käse in eine Schüssel geben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen, so dass eine schöne Crème entsteht.

Diese gibst du auf die Toastscheiben, die du schließlich bei 200 °C, für 15 Minuten bäckst. Zum Schluss garnierst du die Scheiben mit etwas Schnittlauch.

Die Flammkuchentoasts sind super schnell gemacht und schmecken köstlich.

Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!