

Flammkuchen-Laugenbrötchen

Personenanzahl: 8 Zubereitungszeit: 20min Kochzeit: 50min
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Idiotensicher (1/5)

Zutaten:

8 Laugenbrötchen, TK (Alternativ Brezel)
200g Gruyère oder Emmentaler, klein gehobelt
40g Zwiebel, gehackt
200g Crème Fraîche
2 Eier
80g Schinkenwürfel
10g Schnittlauch, geschnitten
¼TL Salz
2Prisen Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Je 4 Laugenbrötchen auf ein Backblech geben und ca. 10 Minuten antauen lassen, anschließend aufschneiden.
2. 150 g zerkleinerten Käse, Zwiebel, Crème fraîche, Eier, Katenschinken, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen.
3. Die Creme esslöffelweise auf die Unterseiten der Laugenbrötchen füllen, falls Brezel genommen werden: die Masse in die Leerräume füllen, Deckel drauf legen und mit den restlichen 50 g Käse bestreuen und gleichzeitig 15-18 Minuten (200°C, Umluft) backen. Flammkuchen-Brötchen abkühlen lassen und servieren.

