

Flammkuchen Toast Elsässer Art (Feb7)

Schritt 1

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Schritt 2

Zwiebel klein schneiden und zusammen mit dem Creme Fraiche, Schinken und dem Käse in eine Schüssel geben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. (Vorsichtig mit dem Salz würzen, da der Schinken meist auch gut gesalzen ist.

Schritt 3

Sollte die Creme zu dick sein, einfach mit etwas Sahne oder Milch (vorsichtig!) verdünnen. Es darf nicht zu dünn werden, denn im Backofen verläuft sich das Ganze noch etwas.

Schritt 4

Entweder die Toast-Scheiben mit einem Nudelholz platt walzen, oder den Toast einfach so belassen.

Schritt 5

Jetzt die Masse gleichmäßig auf die Toast-Scheiben verteilen.

Schritt 6

Backblech mit Backpapier* auslegen und die Flammkuchen Toast darauf verteilen. Anschließend ca. 15 Minuten backen.



Zutaten

- 8 Stk Toast
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Schuss Sahne oder Milch
- 50-100 g rohe Schinkenwürfel oder gekochten Schinken
- 150 g Käse (z.B. Gratinkäse)
- 1/2 Stk Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Schritt 7

Nach Ende der Backzeit mit Schnittlauch Röllchen bestreuen und es sich schmecken lassen.