



Flammkuchen-Baguette

Zutaten für 1 Baguette / 4 Brötchen:

1 Baguette/ 4 Brötchen zum aufbacken (gerne Mehrkorn oder rustikale Variante)

1 Becher Schmand

150 g Kochschinken

150 g Emmentaler, frisch gerieben

2 Lauchzwiebeln

Pfeffer / Salz

1 EL Milch*

Zubereitung:

Schinken in Würfel, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten vermengen und die Masse würzen, ggf. mit Milch streichfähiger machen. Baguette in 3 Teile schneiden, Brötchen aufschneiden und bestreichen. Im Ofen bei 200°C Umluft ca. 12 Min. backen.

Tipp:

Wer es herzhafter mag ersetzt den Schinken durch Speck.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de