



Flammkuchen-Toast



6 Scheiben Toast



200 g Crème fraîche



100 g gewürfelter Schinkenspeck



50 ml Sahne



½ Zwiebel



150 g geriebener Käse



Etwas Schnittlauch oder Kresse



½ TL Pfeffer

TIPP

Für eine vegetarische Variante einfach den Schinkenspeck durch die gleiche Menge Räuchertofu oder Paprika ersetzen.

Bei vorhandenen Allergien gegen benannte Lebensmittel bitte diese selbständig ersetzen.

Der Toast schmeckt auch kalt als Pausen-Snack sehr gut.

Und los geht's...

- Zuvor machen wir uns **genug Platz**, **waschen** uns gründlich **die Hände** und ziehen eine Schürze an (wenn ihr einen habt).
- **Wichtig:** wenn Du Dir am Herd oder Ofen noch nicht sicher bist, bitte einen Erwachsenen um Hilfe.



1. Vorbereitung

Lege Deine Zutaten bereit.
Lege Dein Zubehör bereit.
Heize den Ofen auf 200°C Ober- & Unterhitze vor. (**Achtung:** Der Ofen muss leer sein.)



2. Backblech vorbereiten

Lege ein Backblech mit Backpapier aus



3. Toast entrinden

Schneide die Rinde von den Toastscheiben ab.
Rolle die Toastscheiben mit einem Nudelholz flach.
Lege die Scheiben auf das vorbereitete Backblech



4. Zwiebeln schneiden

Schneide die Zwiebeln in kleine Würfel.



5. Belag erstellen

Gib Crème fraîche, Schinkenwürfel, Sahne, Zwiebel und Käse in eine Schüssel.
Verrühre alles gut miteinander.
Würze die entstandene Creme mit etwas Pfeffer.



6. Toast bestreichen

Streiche die Creme gleichmäßig auf die Toastscheiben



7. Toast backen

Schiebe das Backblech in die mittlere Stufe des Backofens.
Jetzt müssen die Flammkuchen-Toasts etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Garniere zum Schluss mit etwas Schnittlauch oder Kresse.

Vorsicht der Ofen ist heiß!

Guten
Appetit!