

Knoblauch Brot à la Flammkuchen

Zutaten:

1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
80 g Schinkenwürfel
40 g Lauchzwiebeln
100 g Sauerrahm
Pfeffer



Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und mit Schinkenwürfel und Sauerrahm vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Baguettes bei 200°C Ober-/Unterhitze 6 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech vorbacken. Nach 6 Minuten herausnehmen und die Masse auf den Baguettes verteilen. Anschließend mind. 14 Minuten backen (bis zum gewünschten Bräunungsgrad). Gegebenenfalls auch länger. Backzeit variiert je nach Ofentyp.

Mehr Rezepte:

www.meggle.de/knoblauchbrot

www.facebook.com/meggle.de