

Schneller Flammkuchen alle Gramue

Thema:	Schnelle Küche aus dem Hause Gramue
Saison:	die Zutaten können saisonal variiert werden
Besonderheit:	Etwas aus der „easy cooking for everyone“ Küche
Zu Beachten:	alle Zutaten müssen dünn geschnitten sein/werden

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 2-3 Personen)

1	Blätterteig
2	große Zwiebel (rot)
1	gelber Paprika
1	grüner Paprika
100 g	Schinken (würzig)
2	Creme fraiche (Becher 250g)
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Schnittlauch
n.B.	Blaukraut-Sprossen
	Für die Deko



Zubereitung

Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

In einer Schüssel die beiden Becher Creme fraiche mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und dem geschnittenen Schnittlauch verrühren und auf dem Blätterteig verstreichen.

Den Schinken in Streifen schneiden und auf dem Blätterteig mit dem Cremefraiche verteilen.

Danach die Paprika, sowie den Zwiebel in ganz feine Scheiben schneiden und damit den Blätterteig belegen (zuerst den Paprika und danach die Zwiebelringe). Das Ganze im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) für ca. 25-30 Minuten backen und mit den Blaukrautsprossen garnieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

