



HERBSTLICHER FLAMMKUCHEN

von Sarah Ahrens



ZUTATEN

Frischer Flammkuchenteig
150g Schmand
1 große Zwiebel
1 Camembert

125g Bacon
50g getrocknete Tomaten
Meersalz* & Regenbogen Pfeffer*
Feige Dattel Creme*

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Den Camembert in Scheiben schneiden und die Tomaten klein hacken.

Den Flammkuchenteig mit Schmand bestreichen und mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.

Mit Camembert, Tomaten, Bacon und Zwiebeln belegen und im Backofen ca. 15 Minuten fertig backen.

Den Flammkuchen mit der Feige Dattel Creme toppen und servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt