



LAUGENFLADEN "FLAMMKUCHENSTYLE"

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

- 4 Laugenstangen TK
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Frischkäse
- 2 TL Sour Cream*
- 1/2 - 1 rote Zwiebel
- 125 g Schinkenwürfel
- geriebener Käse



ZUBEREITUNG

Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen

Laugenstangen fast ganz auftauen lassen, zu einem Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Sour Cream mit 4 TL Wasser mischen und 5 Minuten quellen lassen.

Crème fraîche und Frischkäse vermischen und mit der aktivierten Sour Cream Gewürzzubereitung vermischen.

Die Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Die Laugenfladen mit dem vorbereiteten Sour Cream Dip bestreichen und mit den Zwiebeln und Speckwürfeln belegen.

Zum Schluss alles mit Käse bestreuen und für ca 12 - 15 Minuten in den Backofen geben.

Die leckeren Laugenfladen im Flammkuchen Style mit dem übrigen Dip servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt