



FLAMMKUCHEN- SCHNECKEN

10 MIN.
AKTIV

30 MIN.
GESAMT

106 KCAL
PRO STÜCK

① Fett: 6 g, Kohlenhydrate: 8 g, Eiweiss: 4 g pro Stück

DAS BRAUCHTS FÜR 15 STÜCKE

Schnecken

200 g	Crème fraîche
180 g	Hinterschinken in Tranchen, fein gehackt
2	Schalotten, fein gehackt
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1	ausgewallter Flammkuchenteig (ca. 24 x 30 cm)

UND SO WIRDS GEMACHT

Schnecken

Crème fraîche mit Schinken, Schalotte und Schnittlauch verrühren, würzen. Flammkuchenteig entrollen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle mit einem scharfen Messer ohne Druck in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

GUT ZU WISSEN



Tipp:

Statt Schalotten und Schnittlauch 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen, verwenden.



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/18971/