Flammkuchen Brezeln

Zutaten für 6 Stück:

- 6 Laugenbrezeln (zum Aufbacken)
- 200 g Creme Fraiche
- 150 g geriebener Käse
- 100 g Kochschinken
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Lege die Laugenbrezeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lasse sie 10 Minuten antauen.
2. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Würfele den Kochschinken.
3. Schlage die Eier in eine Schüssel und rühre die Creme Fraiche, Kochschinken, Frühlingszwiebeln und den Käse unter. Würze die Mischung mit Pfeffer und Salz.
4. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Verteile die Füllung mit einem Löffel in die Lücken der Brezeln.
6. Backe die Brezeln für 20 Minuten goldgelb.

Die Flammkuchen Brezel schmecken warm und kalt. Auch am nächsten Tag essen wir sie noch gern.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.