

FLAMMKUCHEN mit Trauben und Ziegenkäse

ZUTATEN

für 6 Flammkuchen

1 Packung Flammkuchenböden Dinkel1 Becher b*Crème Fraîche

ca. 300 g Trauben (rot und weiß)

150 g Ziegenkäse

1 rote Zwiebel

6 EL b*Walnusskerne

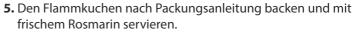
frischer Rosmarin

Salz und Pfeffer



... SO GEHT'S

- 1. Flammkuchenböden mit Crème Fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- 2. Ziegenkäse gebröselt oder in Scheiben auf den Flammkuchen geben.
- 3. Zwiebel schälen und in dünnen Ringen auf den Böden verteilen.
- **4.** Walnusskerne grob zerkleinern, Trauben waschen und halbieren und beides auf den Böden verteilen.





GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT