

FLAMMKUCHEN mit Trauben und Ziegenkäse

ZUTATEN

für 6 Flammkuchen

- 1 Packung Flammkuchenböden Dinkel
- 1 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 gebröselst 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.
5. Den Flammkuchen nach Packungsanleitung backen und mit frischem Rosmarin servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT