SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Flammkuchen | Obazda Creme | Camembert

Zutaten & Gewürze:

500 g Camembert

200 g Schmand

2 Esslöffel Obazda Gewürz

0.5 Esslöffel Paprika, geräuchert

2 Stück(e) Rote Zwiebeln

1 Stück(e) Flammkuchenteig aus dem Kühlregal oder selbst gemacht

120 g Speckwürfel

Etwas Schnittlauch

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Hälfte des Camemberts sehr fein schneiden und mit Schmand, Obazda Gewürz und geräucherter Paprika zu einer gleichmäßigen Creme verrühren.

3. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den restlichen Camembert in kleine Stücke schneiden.

4. Den Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der Obazda-Creme bestreichen.

5. Zwiebelringe, Speckwürfel und die Camembertstücke darauf verteilen.

6. Im vorgeheizten Backofen etwa 12–13 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Camembert geschmolzen ist.

7. Den Schnittlauch fein schneiden und vor dem Servieren über den Flammkuchen geben.