



## Flammkuchen mit CREMIUS

### Zutaten für 2 Personen

- 1 Fertigflammkuchenteig ca. 40X24 cm
- 200 g Creme Fraiche
- 1 Zwiebel
- 80 g Speck
- Salz
- Pfeffer
- 1 St Mang CREMIUS Mild-Würzig
- Etwas Schnittlauch



### Zubereitung

1. Backofen vorheizen (220°C Ober/Unterhitze)
2. Flammkuchen auf dem Blech ausbreiten.
3. Creme Fraiche gleichmäßig auf den Teig streichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen und für 10 -15 Minuten backen.
4. Käse CREMIUS in Scheiben schneide.
5. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem CREMIUS belegen und Schnittlauch bestreuen. Danach Servieren.