



Flammkuchen mit St. Mang Limburger

Zutaten

- 1/2 Birne
- 1 St.Mang Limburger
- 100 g Creme Fraiche
- 1 Flammkuchenteig
- 1 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung

1. Die Birne und den Limburger in Stücke schneiden.
2. Das Crème Fraiche mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Flammkuchenteig mit der Creme Fraiche bestreichen.
4. Anschließend mit dem Limburger und den Birnen belegen.
5. Nun wird der Honig drüber gegeben.
6. Nur noch in den Ofen und genießen!

Weitere Rezepte unter st-mang.com