



Bacon Cheese Fladen mit St.Mang Limburger von feinstereubs



Zutaten für 3 Brote

- 400 Gramm Bacon-Streifen
- 200 gramm St.Mang Limburger
- Eine mittelgroße Zwiebel
- Ein Fladenbrot



Zubereitung

1. Die Bacon-Streifen in einer vorgeheizten Pfanne kurz anbraten.
2. Die Zwiebel in Würfel schneiden.
3. Anschließend die Bacon-Streifen aus der Pfanne nehmen, die Zwiebelwürfel ebenfalls kurz anbraten.
4. Die Bacon Streifen wieder hinzugeben und alles zusammen warm werden lassen.
5. Den St.Mang Limburger in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles zusammen auf mittlerer Temperatur weiterbraten lassen, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Bevor die Masse in den Fladen gegeben wird, einmal kräftig umrühren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com