



Weinberge, bunte Riegelhäuser, Storchennester auf den Dächern und eine traditionsreiche Küche: das treffen Sie bei einem Ausflug ins

Elsass. Unser Gästemenü vereint Spezialitäten aus dieser Gegend Frankreichs, die besonders für eine grössere Runde geeignet sind.

Flammechüechli mit Münsterkäse

SCHNELL

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: je ca. 6 Min.

für 6 Personen

150 g Fertig-Pizzateig

100 g Crème fraîche (siehe Tipp)

150 g Münsterkäse, in feinen Scheiben (siehe «Weichen Käse schneiden» Seite 15)

evtl. 1 Teelöffel Kümmel

Aus dem Teig 6 gleich grosse Kugeln formen, portionenweise auf wenig Mehl sehr dünn rund auswallen. Je 3 Teigrondellen auf ein

Backpapier legen. Mit Crème fraîche bestreichen, dabei ringsum einen ca. ½ cm breiten Rand frei lassen. Käse darauf verteilen, Kümmel darüber streuen. Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: portionenweise je ca. 6 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (im Heiss-/Umluftofen alle 6 Flammechüechli gleichzeitig backen). Herausnehmen, mit Salat (z. B. Rucola) servieren.

Tipp: leichter wirds, wenn statt Crème fraîche saurer Halbrahm verwendet wird.

Pro Person / 1 Stück: 12 g Fett, 8 g Eiweiss, 12 g Kohlenhydrate, 797 kJ (191 kcal)

Flammechüechli mit Münsterkäse

