

Gemm goes Youtube – Folge 5

Rezept Brötchen mit Flammkuchenfüllung

Zutaten:

- 4-6 Brötchen (je nach Größe)
- 125g Würfelschinken
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100g Streukäse
- 1 Becher Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer (nach Belieben)



außerdem:

- große Schüssel
- Küchenmesser
- Esslöffel

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 200°C
2. Brötchen: Deckel abschneiden und aushöhlen, Deckel in kleine Würfel schneiden
3. Frühlingszwiebeln: säubern und in Ringe schneiden
4. Creme Fraiche, Würfelschinken, Frühlingszwiebeln, Hälfte vom Streukäse und Brötchenreste in einer Schüssel vermengen
5. nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen
6. Masse in die ausgehöhlten Brötchen füllen
7. restlichen Käse darüber streuen
8. für ca. 10-15min goldgelb backen
9. aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und genießen! Guten Appetit! 😊