

Flammkuchen-Brezel

Zutaten

- Brezeln
- Creme Fraiche
- Speckwürfel
- Zwiebel
- Frischer Schnittlauch
- Streukäse

Zubereitung

- Brezel auf Backpapier legen
- Streukäse in die Löcher der Brezel füllen
- Löcher der Brezel mit Creme fraiche auffüllen
- Speckwürfel darauf verteilend
- Mit Zwiebeln bestreuen
- Nach Wunsch mit Schnittlauch garnieren
- Streukäse über die gesamte Brezel streuen

Backofen 200 Grad ca. 20 Minuten