

Zutaten und Zubereitung



Zutaten für 1 Portion: Rahmfladen aus Laugengebäck

1 Laugenstange oder Laugenbrezel – Tiefkühl
1 bis 2 geh. TL Creme Fraiche
1 Handvoll Gouda – gerieben
1/2 Handvoll Würfelschinken – mager
etwas Schnittlauch – frisch
je 1 Prise Salz & Pfeffer
etwas Mehl – zum Formen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Das Laugengebäck auftauen lassen und im Anschluss mit etwas Mehl flach drücken.
Bei Laugenbrezel den Teig vorab zu einer Kugel formen.
Den Teig mit Creme Fraiche bestreichen sowie mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.
Darüber den geriebenen Gouda und den Würfelschinken oder eine vegetarische Alternative verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft für 15 bis 20 Minuten knusprig braun backen.
Mit etwas frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Viel Spaß beim Kochen und
Genießen wünscht Dir Deine

Wilma shoppen

Alle Zutaten findest du hier im Center bei:

