



FLAMMKUCHEN MIT ROTTER KLOSTERKÄSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Schmand und Chia-Samen verrühren.
2. Auf den Flammkuchenböden verstreichen.
3. Birnenspalten, Zwiebelringe und Bacon-Scheiben auflegen.
4. Mit Thymianblättern bestreuen.
5. Bei 250° C im vorgeheizten Kombidämpfer (Heißluft) ca. 4 – 6 Minuten backen.
6. Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben ca. 2 Minuten vor Backende verteilt auflegen.
7. Fertig backen.



ZUTATEN

10

1,5 kg	Schmand
150 g	Chia-Samen
10	Flammkuchen-Böden
900 g	Birnenspalten
500 g	rote Zwiebelringe
280 g	Bacon-Scheiben
	frische Thymianblätter
900 g	Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben