



## ALPENHAIN ORIGINAL OBAZDA AUF FLAMMKUCHEN

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Bacon in Stücke schneiden.
3. Teigböden mit Alpenhain Original Obazda bestreichen, Frühlingszwiebeln und Bacon darauf verteilen, mit grobem Pfeffer bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225° C, Umluft: 190° C, Gas: laut Herstellerangaben) ca. 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Petersilienblättchen bestreuen.

### ZUTATEN

10

500 g	Frühlingszwiebel
600 g	Bacon
5 Stück	Teigböden für Flammkuchen aus dem Kühöregal
1,5 kg	Alpenhain Original Obazda
	grober Pfeffer
	gehackte Petersilie