



Flammkuchen mit Ziegenkäse, Salami und Trauben

Zutaten

- 50 g rote Zwiebeln
- 100 g grüne Weintrauben
- 50 g Walnusskerne
- 260 g Flammkuchenteig a.d. Kühlregal
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 3 EL Milch
- 1 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 50 g Salami italienische Art

Zubereitung

1. Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze (220°C Umluft) vorheizen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Weintrauben waschen, halbieren, evtl. entkernen. Walnusskerne grob hacken.
2. Flammkuchenboden auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Ziegenfrischkäse mit Milch und Maggi Würzmischung 4 cremig verrühren. Die Creme auf den Flammkuchenboden verstreichen. Mit Zwiebelstreifen, halbierten Weintrauben und HERTA Finesse Edelsalami belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Min. knusprig backen. Dann herausnehmen, mit den Walnusskernen bestreuen und sofort genießen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	367 kcal
Fett	18 g
Protein	13 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen