



Flammkuchen Brezeln

Zutaten

- 10 Stück Laugenbrezel(n), tiefgekühlt
- 2 Frühlingszwiebel(n)
- 200 g Schmand
- 2 Stück Ei(er)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara
- 125 g Schinkenwürfel
- 150 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Tiefgekühlte Laugenbrezeln auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und antauen lassen.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und etwas abtrocknen. Den grünen Teil in feine Ringe schneiden und beiseite stellen. Den Rest klein schneiden.
4. In einer Schüssel Schmand mit Eiern und MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara gut verrühren. Dann Frühlingszwiebeln, Speck und Käse untermischen. Mit einem Esslöffel die Schmand Mischung in den Brezel-Öffnungen verteilen.
5. Im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Dabei nach ca. 10 Minuten die Backbleche einmal tauschen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und mit dem Grün der Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	63 g
Energie	443 kcal
Fett	13 g
Protein	17 g

🕒 33 Minuten

⊕ 10 Stück