



Lachs Flammkuchen

12 Stücke

Zubereitungszeit: 25 Minuten

150 g Räucherlachs in
Scheiben
3 Frühlingszwiebeln
1 Packung (260 g)
Flammkuchenteig a.d.
Kühlregal
200 g Schmand
1 Beutel MAGGI
Herzensküche Tagliatelle
mit Lachs

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Räucherlachs in Streifen schneiden.
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Flammkuchenteig nach Packungsanweisung auf einem Backblech entrollen.
3. In einer Schüssel Schmand mit MAGGI Herzensküche Würzpaste Tagliatelle mit Lachs gut verrühren und auf den Teig streichen. Mit Lachstreifen belegen und mit Frühlingszwiebeln bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min., bis zur gewünschten Bräunung backen.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Stück:
B: 555 kJ (132 kcal)
N: E: 5 g, KH: 13 g, F: 7 g