



Lachs Flammkuchen

Zutaten

- 150 g Räucherlachs
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 260 g Flammkuchenteig a.d. Kühlregal
- 200 g Schmand
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für cremiges Rahm Geschnetzeltes

Zubereitung

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 für cremiges Rahm Geschnetzeltes 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.

Nährwert-Anzeige

Energie	127 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Protein	5 g
Fett	6 g

🕒 25 Minuten

⊕ 12 Stücke