

## REZEPT



ns

## ZUTATEN

- 1 Rolle Flammkuchenteig
- 200 g Schmand
- 3-4 TL Meerrettich Alpensahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleines Bund Dill
- 200 g geräucherter Lachs in Scheiben
- 1 Glas (50g) Deutscher Kaviar

## ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen (Umluft: 200°C). Den Flammkuchenteig mit Backpapier auf einem Backblech auslegen.
2. Schmand und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig damit bestreichen. Im Backofen 12-15 Minuten backen.
3. Inzwischen den Dill waschen und feine Fähnchen schneiden. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Lachs, Kaviar und Dill belegen.

4. Den Flammkuchen nun vierteln und servieren.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---