

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)
