

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MIN | BACKZEIT: 10 MIN |
PERSONEN: 4 | BACKOFEN: 180°GRAD



ZUTATEN

4 Flammkuchenböden
300g geriebener Käse
600g Creme Fraiche
3-4 Kartoffeln
1 Beutel junge Salatblätter
2 Bund Radieschen
1 Packung Kresse
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden. Dann im Kochtopf garen.
2. Radieschen und Salat waschen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Salat gut trocken schleudern.
3. Schnittlauch klein schneiden.
4. Kresse abschneiden.
5. Dill zupfen
6. Creme Fraiche auf den Flammkuchenböden verteilen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
7. Die gekochten Kartoffeln auf den Böden verteilen und den Käse darüber streuen.
8. Die Flammkuchen im Backofen 180 Grad ca. 10 Minuten backen bis der Käse leicht geschmolzen ist.
9. Nachdem der Flammkuchen aus dem Ofen ist, den Salat, die Radieschen und die Kräuter darauf verteilen.