

Schwytzer
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **DEZEMBER**

BROT-FLAMMKUCHEN

WWW.SCHWYTER.COM

BROT-FLAMMKUCHEN

Schwyter
FEINBÄCKEREI

BROT-FLAMMKUCHEN MIT RINDSGEHACKTEM UND EINGELEGTEM PEPERONI

ZUTATEN

- 250g** Schwyter Brot, vom Vortag in feinen Scheiben
1,8 dl Crème fraîche
3 EL Milch
200g Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln, in Streifen
120g eingelegte Peperoni in Öl, in Streifen

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Brotscheiben ziegelartig auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen, etwas andrücken.
2. Crème fraîche mit der Milch verrühren, auf die Brotscheiben geben.
3. Hackfleisch mit den Zwiebeln mischen, würzen, auf dem Kuchen verteilen, Peperoni darüber legen.
4. Ca. 25 min. in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM