



Flammkuchen Brezen

mit Thüringer Schinkenspeck – aus dem Airfryer

Zutaten für 2 Personen:

150 g WOLF Thüringer Schinkenspeck
4 TK Brezen
150 g Crème fraîche
150 g geriebener Käse
4 Frühlingszwiebeln
2 kleine Eier
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Frühlingszwiebeln in Ringe und Schinkenspeck in Würfel schneiden, mit Crème fraîche, Käse und Eiern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Tiefgefrorene Brezen in den mit Backpapier belegten Airfryer-Korb legen und die Füllung darauf verteilen.
3. Im Airfryer bei 160°C für 15–20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben