



# Flammkuchen-Stulle

mit Schinkenspeck

## Zutaten für 4 Personen:

100 g WOLF Thüringer Schinkenspeck  
½ Bund Lauchzwiebeln  
8 große Scheiben Roggenmischbrot  
200 g Schmand  
160 g Emmentaler, gerieben  
Pfeffer  
4 eingelegte Gewürzgurken

## So wird's gemacht:

1. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinkenspeck fein würfeln. Brotscheiben nacheinander leicht toasten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Schmand, Käse, Schinkenspeck und 2/3 der Lauchzwiebelringe verrühren. Mit Pfeffer würzen. Die Brotscheiben damit bestreichen.
2. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 8 Minuten überbacken.
3. Inzwischen die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Die Brote aus dem Ofen nehmen und mit den restlichen Lauchzwiebelringen bestreuen. Mit Gurkenscheiben belegen.

**Lasst es dir schmecken!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*