



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Flammkuchenbrezel

Flammkuchenbrezel

250 g Magerquark

100 g Käse, gerieben

1 Ei

1 Frühlingszwiebel

4 Brezeln (TK)

4 Esslöffel Schinken- oder Paprikawürfel

1 Teelöffel Maitre Marcel Knoblauch in Sonnenblumenöl

Etwas Salz & Pfeffer

Nach Belieben Schnittlauch, frisch

Flammkuchenbrezel

1. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Quark mit geriebenen Käse, Ei, den Frühlingszwiebeln und dem Knoblauch in Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren.

Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen, die Masse in den Zwischenräumen verteilen, mit dem Schinken oder der Paprika und Käse toppen.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 12-14 min. backen, bis die Brezeln goldbraun sind. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren und servieren.