



## Flammkuchen-Baguette

### Zutaten für 1 Baguette:

1 Baguette zum aufbacken (z.B. Steinofen Baguette Mehrkorn von Aldi)  
1 Becher Schmand  
150 g Kochschinken  
150 g Emmentaler frisch gerieben  
1 EL Milch  
2 Lauchzwiebeln  
Pfeffer / Salz

### Zubereitung:

Schinken in Würfel, Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten vermengen und die Masse würzen. Baguette in 3 Teile schneiden, diese aufschneiden und mit dem Aufstrich bestreichen. Im Ofen bei 200°C Umluft für 12 Min. backen.

Tipp: Wer es herzhafter mag ersetzt den Schinken durch Speck.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)*