


RUPP

Veinschmecker Flammkuchen- toast mit roter Zwiebel



25 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

4 Scheiben	Vollkorntoastbrot
1	rote Zwiebel (ca. 60 g)
4 EL	 Rupp Veinschmecker Gerieben
1 Becher	 Rupp Veinschmecker Aufstrich Kräuter
1/2 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
	Optional Kresse oder Keimlinge zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden (alternativ fein würfeln). Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
- 3 Die Toastbrote nebeneinander auflegen und jeweils mit ca. 1,5 EL Rupp Veinschmecker Aufstrich Kräuter bestreichen. Mit den Zwiebelringen belegen und pro Toast mit 1 EL Rupp Veinschmecker Gerieben bestreuen.
- 4 Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen. Eventuell noch 1 Minute unter dem Backofengrill geben.
- 5 Herausnehmen und mit Schnittlauch, Kresse und Pfeffer bestreuen und vor dem Servieren diagonal halbieren.