

MINI-KABANOS-FLAMMKUCHEN MIT GEMISCHTEM FRÜHLINGSSALAT

FÜR 4 PERSONEN

35 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten:

4 EL Weißweinessig

4 EL Gemüsebrühe

3 EL Olivenöl

1 EL Senf

1/2 TL Zucker

3 EL frische feingehackte

Frühlingskräuter (z.B. Kerbel, Basilikum,
Petersilie)

3 - 4 Flammkuchenböden (aus dem
Kühlregal)

1 mittelgroße Zwiebel

200 g Sauerrahm

300 g gemischte Blattsalate, gewaschen und gezupft

100 g Kirschtomaten, halbiert

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

75 g Houdek Kabanos Käse



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Weißweinessig in eine Schüssel geben und mit der Gemüsebrühe, dem Olivenöl, dem Senf und dem Zucker zu einem Dressing verrühren. Die frischen Frühlingskräuter zugeben und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken
3. Mit einem runden Ausstecher (ca. 5-6 cm Durchmesser) Teigkreise aus den Flammkuchenböden stechen.
4. Die Houdek Kabanos Käse in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen und die kleinen Flammkuchenböden damit bestreichen. Die Kabanos- und die Zwiebelwürfel auf den Böden verteilen.
5. Die Mini-Flammkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech setzen und für etwa 5 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit den Blattsalat und die Kirschtomaten mit dem Kräuterdressing marinieren und auf Teller verteilen. Die knusprigen Flammkuchen-Minis aus dem Ofen nehmen und auf dem Frühlingsalat anrichten.
- 7.

