

Gyros Flammkuchen

2 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

200 g Putengeschnetzeltes
2 TL Gyros Gaudi*
2 EL Bratlust*
8 Umdrehungen Knobi Genuss Salz*
1 P. Flammkuchen (z. B. von Tante Fanny)
200 g Creme fraîche
2 TL Flamm drauf!*
1 kl. rote Zwiebel (in Ringe schneiden)
Tomaten (in Würfel schneiden)
1/2 Feta
100 g geriebener Käse

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Das Putengeschnetzelte in einer Marinade aus Gyros Gaudi, Knobi Genuss Salz und Bratlust ca. 2 Std. einlegen.

Creme fraîche mit 2 TL Flamm drauf! verrühren und ziehen lassen.

Putengeschnetzeltes in einer Pfanne anbraten.

Den Flammkuchen mit der Creme fraîche-Flamm drauf! Mischung bestreichen und mit dem angebratenen Fleisch, Zwiebeln und Tomaten belegen. Feta darüber krümeln und den geriebenen Käse drüber streuen.

Flammkuchen nach Packungsanweisung backen und genießen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz