



Flammkuchen mit Frühlingszwiebeln und Hähnchenbrust-Streifen

1 Packung WIESENHOF Hähnchen Brustfilet
1 Packung Flammkuchen (Kühlregal)
125 g Kräuter-Creme-fraiche
1 Bund Frühlingszwiebeln
8 Cocktailtomaten
schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden, anbraten und nach Belieben würzen.

Schritt 2

Backofen auf 200 °C vorheizen. Flammkuchenboden auf ein Backblech lege. Creme fraiche darauf verstreichen, dabei rundherum 1 cm Rand freilassen. Mit Pfeffer bestreuen.

Schritt 3

Frühlingsszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln und Hähnchenbrust-Streifen gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Flammkuchen auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten knusprig backen.