# Pikanter Brotauflauf nach Flammkuchen-Art

30—45 Min

## Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Großes Baguette |
| 1 Pkg. | Speckwürfel |
| 5 Stk | Jungzwiebel |
| 1 Stk. | Rote Zwiebel |
| 250 g | Crème fraîche |
| 150 g | Geriebener Käse (gut schmelzend) |
| 1 EL | Butter |
| 1 Stk. | Meersalz jodiert grob |
| 1 Stk. | Pfeffer bunt ganz |
| 1 Stk. | Liptauer Gewürzzubereitung |

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird Crème fraîche mit 1TL der Liptauer Gewürzmischung verrührt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.
2. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen. Das Baguette in dafür passende Stücke teilen und an der Oberseite mehrmals einschneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.
3. Die Crème fraîche Masse, Jungzwiebel, Zwiebel- und Speckwürfel in und auf den Baguettes verteilen.
4. Den geriebenen Käse darauf verteilen und für etwa 20 Minuten bei 180° im Ofen überbacken.