



Pikanter Brotauflauf nach Flammkuchen-Art

🕒 30–45 Min   

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.

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

