



Flammkuchen mit Hähnchen Grillbraten

1 Packung WIESENHOF Hähnchen Grillbraten
1 Packung Flammkuchenteigböden (4 Stck.) a.
d. Kühlregal
400 g Schmand oder Creme fraiche
1 rote Zwiebel
Krautsalat, abgetropft, a.d. Kühlregal
2 EL grobkörniger Senf
1 EL Honig
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Schritt 1

Die Teigböden mit Schmand bestreichen, rote Zwiebel in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem abgetropften Krautsalat auf die Böden verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Bei 200°C in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 12-15 Minuten backen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit den Grillbraten in Streifen schneiden und den Senf mit dem Honig verrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Schritt 4

Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, die Grillbraten-Streifen darauf verteilen und mit dem Honig-Senf beträufeln, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.