



## Apfel-Ziegenkäse-Flammkuchen

*Zutaten für 2 Personen:*

*1 Pck. Flammkuchenteig, 1 rote Zwiebel, 200 g Creme fraiche, 1 Apfel, 200 g Ziegenweichkäse, 1 Zweig frischer Thymian, Salz, Pfeffer*

Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Spalten schneiden. Den Ziegenweichkäse in Scheiben schneiden.

Den Flammkuchenteig mit Backpapier auf ein Backblech legen. Creme fraiche mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Den Ziegenweichkäse, die Zwiebel- und Apfelscheiben auf dem Flammkuchenteig verteilen. Mit den Thymianblättchen würzen.

Bei 200° C Ober-/ Unterhitze ca. 20 Min. goldbraun backen.

**buffet-ok.de**  
Online-Shop

### **Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause**

#### **Biokisten**

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

#### **Mittagessen**

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

#### **Partyservice**

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

#### **Bio Bistro „Café:ok“**

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten