

Tortilla-Flammkuchen

(4 Portionen)

Zutaten:

4 Stück Weizentortillas
1 Pkg Kräuterfrischkäse
1 Bund Lauchzwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
100g geriebener Emmentaler

Nach Geschmack:
Gewürfelte Paprika, Tomate, Schinken, Speck, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und alles, was einem schmeckt.



Zubereitung:

Die Tortillas auf ein Backblech geben und dünn mit Frischkäse bestreichen.

Mit Lauchzwiebeln und den zusätzlichen Zutaten belegen, nicht zuviel.

Mit dem Emmentaler bestreuen und für 5-10 Minuten im Ofen bei 180°C goldbraun backen.

Dazu passt ein frischer Salat.

Die Tortilla-Flammkuchen kann man gut vorbereiten und auch kalt genießen.