

Mini-Lachs-Flammkuchen



Zutaten & Kalkulation

Artikel- nr.	Bezeichnung	Menge pro Flammkuchen	Mengen- einheit	Wareneinsatz pro Flammkuch.
4550	Flammkuchen-Teigboden 28 cm	1/4	Stück	0,05 €
6209	Vortella-Pikante Chalottencreme	10	g	0,10 €
7261	Vortella-Räucherlachs	10	g	0,18 €
	Lauchzwiebel	5	g	0,02 €
			Wareneinsatz	Summe
				0,34 €



Den Flammkuchenboden mit einer ovalen Form (max. Durchmesser 17 cm) ausstechen. Ergibt 4 Minis aus dem Flammkuchen-Teigboden. Mit Vortella-Pikante Chalottencreme bestreichen, mit Lachs und Lauchzwiebel abstreuen.

Etagenofen: 300°C 8 Minuten
 Heißluftofen: 240-250° C 7-8 Minuten