

Urlaub mit
dem Mund



Heute wollen wir euch mit dem Mund in unser Nachbarland Frankreich entführen. Es gibt lecker Flammkuchen-Toast und als Nachtisch einen ganzen Eiffelturm. Und das Beste daran ist, es geht superschnell. Lasst es euch schmecken ☺

Flammkuchen-Toast

Zutaten für
4 Personen

12 Scheiben Toastbrot
1 Zwiebel
200g Bacon-Streifen
200g Crème fraîche
150g Saure Sahne
150g geriebenen Käse
Salz und Pfeffer
Schnittlauch

Schritt 1
Schritt 2

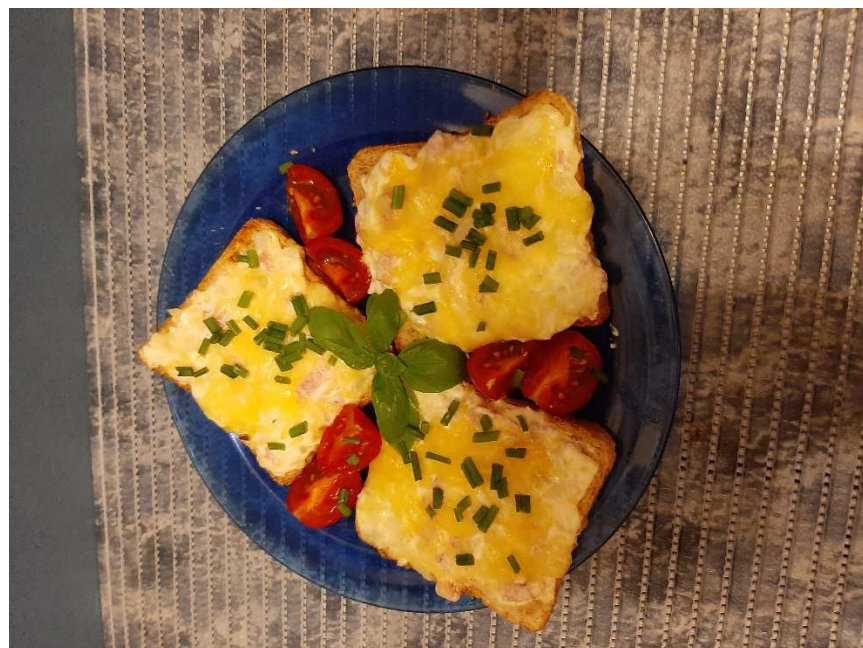
Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
Alle Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Ca. 50g Käse zum Überbacken neben hinstellen.

Schritt 3
Schritt 4

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Belag auf die Toastscheiben streichen und den Käse zum Überbacken drüber streuen.

Schritt 5

Die Toast bei 150 Grad ca. 15 Minuten überbacken und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.



Eiffelturm Nachtisch

Zutaten für
4 Personen

4 Bananen
2 Schälchen Himbeeren
2 Schälchen Blaubeeren
1 Tube schwarze Zuckerschrift

Schritt 1

Die Stützen aus Himbeeren, den Turm aus geschnittener Banane mit ein bisschen Zuckerschrift und die Spitze aus Blaubeeren drapieren – „et fini“ ist das Pariser Wahrzeichen aus süßen Früchten.



Bon Appetit! 😊