

SCHALOTTI

 580g

Flammkuchenteig: 260 g
Zwiebelconfit: 150 g
Sour Creme: 100 g
Schinkenwürfel: 70 g

KOCHSET FLAMMKUCHEN

Frischer Flammkuchenteig mit Rosmarin-Creme, Schinkenwürfeln und Zwiebelconfit.

FRISCHER FLAMMKUCHENTEIG von TANTE FANNY (Backfertig auf Backpapier ca. 40 x 24 cm)

Zutaten: WEIZENMEHL, Trinkwasser, pflanzliches Fett (Palm) und pflanzliches Öl (Raps), Speisesalz, Ethylalkohol, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Lecithin,

LAKTOSE, MAGERMILCHPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Hefe, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

ZWIEBELCONFIT

Zutaten: Rote Zwiebeln 72%, Johannisbeersaft (Wasser, schw. Johannisbeersaft, Glucose-Fructose-Sirup), Zucker, Balsamico Essig hell, Salz, Brantweinessig, modf. Maisstärke

ROSMARIN-SOUR CREME

Zutaten: FRISCHKÄSE 50%, SAURE SAHNE, MILCH 3,5%, modf. Maisstärke, Rosmarin

SCHINKENWÜRFEL

Zutaten: 91% Bio Schweinefleisch, Meersalz, Bio Zucker, Bio Dextrose, Bio Gewürze (SENF enthalten), Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauch

Allergiehinweise:

Enthält glutenhaltiges Getreide (WEIZEN), MILCH (einschließlich LAKTOSE) und SENF.

Zubereitung

REZEPTKARTE LIEGT IN DER TÜTE

1. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Flammkuchen ausrollen (liegt bereits auf Backpapier).
3. Rosmarin-Creme auf der Fläche verstreichen. Dabei ca. 1 cm an den Rändern aussparen.
4. Zunächst die Schinkenwürfel und danach das Zwiebelconfit gleichmäßig auf der Rosmarin-Creme verteilen.
5. Je nach Vorliebe 11-15 Minuten auf unterster Schiene im Backofen fertig backen.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g nach Zubereitung	pro Portion nach Zubereitung
Brennwert	1001,8 kJ / 238,4 kcal	2905,2 kJ / 691,5 kcal
Fett	9,9 g	28,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,5 g	15,9 g
Kohlenhydrate	26,8 g	77,8 g
davon Zucker	5,9 g	17,1 g
Eiweiß	8,3 g	24 g
Salz	1,9 g	5,6 g



Uns ist artgerechte Tierhaltung sehr wichtig.
Lies dazu mehr auf www.schalotti.de

IN DEUTSCHLAND HERGESTELLT:
SCHLÜTER GOOD FOODS GMBH
NEUER KAMP 31, 20359 HAMBURG

MEHR AUF
WWW.SCHALOTTI.DE
 WWW.FACEBOOK.COM/SCHALOTTI

GEKÜHLT LAGERN BEI +2 °C BIS +7 °C.
MINDESTENS HALTBAR BIS:
SIEHE AUFKLEBER