

Flammkuchen – Toast mit Radieschen

Zutaten für 6 Toast:

6 Scheiben Vollkorntoast

1 mittelgroße Zwiebel

100g Creme Fraiche

100g Pilze (frisch)

75g Sauerrahm

75g geriebenen Käse (Gouda, Edamer oder Pizzakäse)

Salz

Pfeffer

0,5 Bund Schnittlauch

1 Bund Radieschen

Zubereitung (ca. 40 Min):

1 mittelgroße Zwiebel abziehen und fein hacken

100g Pilze fein hacken und mit den Zwiebeln leicht andünsten

Pilze und Zwiebel abkühlen lassen

100g Creme Fraiche, 75g Sauerrahm und 50g geriebenen Käse vermischen

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Pilze und Zwiebel unterheben

Backofen auf 150°C vorheizen

Belag auf die Toastscheiben verteilen

Rest (25g) Käse darüber streuen

Ca. 15 Min. backen

Radieschen waschen, trocken tupfen und kreuzweise einschneiden

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden

Beides mit dem Flammkuchen-Toastscheiben servieren