



Speck-Flammkuchen

mit **Heumilchcreme**

Für 6 bis 8 Portionen

- 1 Flammkuchenteig
- 1 Zwiebel (in Ringe geschnitten)
- 300 g Erbsen
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Pkg. Speckwürfel
- 1 Pkg. Alma Heumilchcreme mit Tiroler Speck
- 100 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

*Auf alma.at findest du
das Riesensortiment
von Alma
und kannst alle
Produkte bestellen!*

1 Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Flammkuchenteig ausrollen und je nach Bedarf in gleich große Teile schneiden. Die Ecken leicht aufrollen und den inneren Teil mit Heumilchcreme bestreichen.

2 Erbsen, Mais, Zwiebel, Speck und geriebenen Parmesan auf der Creme verteilen. Etwas salzen und pfeffern und für rund 20 Minuten ins Backrohr schieben, bis der Parmesan leicht knusprig ist.



Grand Ferdinand hat aufgedeckt

Danke an das Grand Ferdinand für das entzückende Geschirr! Wer selbst mal von diesen Tellerchen speisen möchte, sollte unbedingt einen Sprung in das Hotel mit dem ganz besonderen Flair machen. Kaum ein anderes schafft es so gut, Klassik, Modernes und Tradition unter einem Dach zu vereinen wie das Grand Ferdinand in Wien. grandferdinand.com