



Flammkuchen mit Pfifferlingen

ZUTATEN

Flammenkuchenboden

Crème Fraîche

Pfifferlinge

Cherry Tomaten

Lauchzwiebeln

Käse

ZUBEREITUNG

1. Flammenkuchenboden mit Crème Fraîche bestreichen.
2. Cherry Tomaten, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln und Käse verteilen.
3. Mit den Gewürzen deiner Wahl würzen.

WEINBEGLEITUNG

Die Rebsorte Scheurebe eignet sich mit seiner Frucht und Süße perfekt für den Flammenkuchen. Die feinen Aromen nach süßlichen Früchten, feinen Rosinendüften und getrockneten Beeren überzeugen nach dem ersten Schluck. Probieren Sie selbst!