

# Flammkuchen aus Tortillas



## Zutaten für 1 Person

2 Tortillas  
Schmand  
Salz, Pfeffer  
Emmentaler  
je nach Belieben: Lachs, Dill,  
Speck, Tomaten, Paprika,  
Frühlingszwiebeln, ...

## Arbeitsschritte

1. Den Backofen auf ca. 150°C Heißluft vorheizen.  
Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Tortillas auf das Backpapier legen und mit Schmand bestreichen.
3. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Je nach Geschmack mit Speck, Paprika, Frühlingszwiebeln und Co. belegen.
5. Etwas Emmentaler über die Tortillas streuen.
6. Für etwa 10 Minuten in den Ofen schieben.

Zubereitungszeit: 10 Minuten, Backzeit: 10 Minuten

[sternenwind.wordpress.com](http://sternenwind.wordpress.com)