



HAUPTGERICHT

PROVENÇALE-SPECK-TRIANGEL

- 2 rechteckig ausgewallte Pizzateige (je ca. 25 x 38 cm)
- 3 EL Crème fraîche
- 1 EL Zweifel Seasoning Provençale
- 2 EL Thymianblättchen
- 120 g Rohess-Speck, in kleinen Stücken

- 1 EL Crème fraîche
- 2 TL Zweifel Seasoning Provençale
- 1 EL Thymianblättchen

1. Einen Teig mit Crème fraîche bestreichen, mit Zweifel Seasoning Provençale und Thymian bestreuen. Speck darauf verteilen.

2. Zweiten Teig darauflegen, leicht andrücken, in Dreiecke schneiden.

3. Triangel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen, mit Zweifel Seasoning Provençale und Thymian bestreuen.

4. Backen: 13-15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

NÄHRWERTE PRO STÜCK:

312 kcal, FETT 11g, KOHLENHYDRATE 43g, EIWEISS 10g

TIPP:
ALS APÉRO DAS TEIGSTÜCK IN KLEINE QUADRATE SCHNEIDEN. DIE BACKZEIT BETRÄGT 8 BIS 10 MINUTEN.



CA. 30 MIN.



CA. 15 MIN.



FÜR 4 PERS./8 STK.