



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.

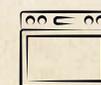
### NÄHRWERTE PRO STÜCK:

**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.