

Brezelsuppe mit Flammkuchen Schnecken



Speyerer Brezelsuppe:

4 St. Brezeln
1 Stk. Zwiebel
100 g Butter
2 Gläser Geflügel Brühe oder Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
Muskat

- Brezeln schneiden und in Butter anschwitzen
- Alles nun in den Topf geben und bei leichter Hitze weich kochen
- Am Ende Pürieren und abschmecken

Flammkuchen – Schnecken:

1 Packung Blätterteig
1 Packung Philadelphia Kräuterkäse
1 Rote Zwiebel
1 Packung gerieben Emmentaler
1 Packung Speckwürfel

- Bei 180 Grad Heißluft backen