

Flammkuchen



Rezept
Idee

Zutaten für einen Flammkuchen:

- 1 Flammkuchenboden 1/1 (Fertigprodukt)
- 300 g Schmand
- Salz/Pfeffer
- 600 g rote Zwiebeln, geachtelt
- 300 g **Foodworks Baconwürfel** (Art.-Nr. 91060), aufgetaut
- 200 g Emmentaler, gerieben
- 150 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

	Wareneinsatz	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	Grundpreis	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	Nettopreis	
zzgl. MwSt. (in %)		
Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)		



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



Zubereitungsmöglichkeiten*:



Kombidämpfer
200 °C, 100 %, 15 Min.



Backofen
200 °C, 15 Min.

Zubereitung:

1. Flammkuchenboden mit Schmand bestreichen und würzen.
2. Zwiebeln, Baconwürfel und Emmentaler gleichmäßig darauf verteilen.
3. Flammkuchen backen.
4. Anschließend mit Frühlingszwiebelringen bestreuen.

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.