

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Flammkuchen mit Ziegenkäse

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stk Flammkuchenböden
- 2 Becher Crème fraîche
- 2 Rollen Ziegenkäse
- 1 Stk Honigmelone
- Sonnenblumenkerne
- flüssiger Honig
- frischer Rosmarin bei Bedarf

*Tipp: Eignet sich gut  
als Vorspeise, Häppchen  
beim Picknick oder Beilage  
zum Salat (dann einfach  
die Hälfte nehmen)*



### Zubereitung:

- 1** Ofen nach Packungsanweisung vorheizen
- 2** Böden auf Blech ausrollen, mit Schmand bestreichen, sodass alles gut bedeckt ist (gerne auch mehr, je nach Geschmack), mit einer Prise Salz bestreuen
- 3** Ziegenkäse in Klecksen auf dem Flammkuchen verteilen
- 4** Melone aufschneiden, entkernen, Schale entfernen, in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen (wer mag, kann noch ein wenig Rosmarin dazugeben)
- 5** Flammkuchen in den Ofen schieben (je nach Packungsanweisung) bis der Käse leicht zerlaufen ist und eine goldige Farbe annimmt, in der Zwischenzeit Sonnenblumenkerne in der Pfanne kurz anrösten
- 6** Wenn der Flammkuchen fertig ist, direkt etwas flüssigen Honig und Sonnenblumenkerne darüber verteilen: Et voilà!