



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 12.03.2020 – Tisch 2

Tarte flambée

Ris de Veau aux Noix (Kalbsmilken an Nussauce)

Sorbet au Champagne

Rôti de côtelette de veau à la moutarde et au miel

Assiette de fromages

Dessert à la Christoph

Tarte flambée

Für 4 Personen

Zutaten

2	Stk.	Flammenkuchenteig
200	g	Lauch
1	Becher	Bibelikäse
		Kräutersalz

Zubereitung

Ofen auf 240°C vorheizen.

Lauch längs halbieren und in 1mm dünne Streifen schneiden.

Bibelikäse, Lauch und Kräutersalz mischen.

Die Mischung auf dem Teig verteilen.

Ca. 10 Minuten im Ofen backen