



Spätzünder

... Viel Mais in Weiss oder so ...

September 2012

Zutaten: für zwei Herbstzeitlosen und zwei Berner

1 Pizzateig, dünn ausgewallt

Zwiebeln in feinen Streifen

Speck in feinen Streifen

Kürbis in feinen Würfeln

Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

... Die Zwiebeln in wenig Butter glasig dünsten, die Speckstreifen zugeben und kurz anziehen lassen ... Den Teig mit Crème fraîche bestreichen, die Zwiebeln, den Speck und die Kürbiswürfel locker auf dem Teig verteilen ... Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen ... Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C backen ...

Tipps:

... Sie sind Feuer und Flamme, denn es ist nie zu spät für Flammkuchen oder für ein Leben zu zweit ... Tragen Sie Lingerie in zarten Lilatönen oder rocken Sie wie die „Spätzünder“ und singen Sie dabei „Live is life“ ... Geniessen Sie den Flammkuchen und Ihre späte Liebe mit einem Glas Weisswein ... Zünden Sie Ihre Triebwerke und geben Sie Gas, der Herbst naht ... Wünschen Sie weitere Hochzeitstipps oder zündende Ideen wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.blick.ch/news/schweiz/bern/junge-bekommen-das-billett-spaeter-id2015446.html>

<http://www.zwicky.ch/qualitaet/rohwaren/mais/>

<http://www.vnvh.ch/downloads/herbstzeitlose.pdf>

<http://www.youtube.com/watch?v=DVMvaKHAEQg>

<http://www.youtube.com/watch?v=Sebisb-voFA>

<http://www.youtube.com/watch?v=MhCUm0dUeqw>

<http://www.youtube.com/watch?v=ZLGeHyF-HII>

<http://www.youtube.com/watch?v=d-5eE8IBdWA>

HOTLINE: info@koifischer.ch

