



GRATINierter BROCCOLI FLAMMKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Echte Sahne - beste Qualität



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

160 g Frischkäse

50 g Baumnüsse, grob gehackt

250 g Broccoliröschen, gekocht

80 g Champignons, geviertelt

100 g Cherrytomaten, geviertelt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gerieben

260 g Frischer Flammkuchenteig [oder Pizzateig]

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Baumnüsse und Gewürze gut verrühren.
3. Flammkuchenteig etwas ausrollen und mit einem Drittel der Gratiniermasse bestreichen. Mit Broccoli und Champignons belegen, die Tomaten darauf verteilen. Mit der restlichen Gratiniermasse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.