

FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



QimiQ VORTEILE

Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil





15

leicht

Tipps

Mit gehackten Baumnüssen garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 ml	QimiQ Sauce Hollandaise
1 Pkg.	Frischer Flammkuchenteig [oder Pizzateig]
150 g	Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale
1	Rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten
0.5 Stange(n)	Lauch, in Scheiben geschnitten
8	Cherrytomaten, halbiert
	Rucola, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Flammkuchenteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
- 2. QimiQ Sauce Hollandaise mit 100 g Ziegenfrischkäse und Orangenzesten glatt rühren und auf dem Teig verteilen.
- 3. Mit dem Gemüse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
- 4. Vor dem Servieren mit Rucola und dem restlichen Ziegenfrischkäse garnieren.