



FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



15



leicht

Tipps

Mit gehackten Baumüssen 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

Ruola, 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 Ruola und dem restlichen Ziegenfrischkäse garnieren.