



FLAMMKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger knusprig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Flammkuchen mit Rucola garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

4 frische Flammkuchenböden à 85 g

170 g Frischkäse

160 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

250 g Speck, durchzogen, klein gewürfelt

2 Rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

160 g Lauch, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse und Parmesan gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf die Flammkuchenböden streichen und Speck, Zwiebeln und Lauch darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.