



# FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



15

## Tipps

Mit gehackten Walnüssen garnieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**10** frische Flammkuchenböden à 85 g

**600 g** Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier

**2** Orange(n), fein geriebene Schale

**4** Rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

**2 Stange(n)** Lauch, in Scheiben geschnitten

**30** Cherrytomaten, halbiert

Ruola, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Flammkuchenteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Sauce Hollandaise mit 400 g Ziegenfrischkäse und Orangenschale 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.