



# 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 10 PORTIONEN

**750 g**

**10** frische Flammkuchenböden à 85 g

**525 g** Frischkäse

**400 g** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

**600 g** Speck, durchzogen, klein gewürfelt

**5** Rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

**300 g** Lauch, in Streifen geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) 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. 10 Minuten backen.