



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.