



FLAMMKUCHEN MIT LACHS UND GARNELEN



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

Tipps

Statt Lachs kann auch Räucherfisch verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 2 FLAMMKUCHEN

2	frischer Flammkuchenteig
125 g	
300 g	Frischkäse
10 g	Knoblauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
100 g	Lauch, in Streifen geschnitten
50 g	Zwiebel(n), in Streifen geschnitten
200 g	Lachs, frisch, in Streifen geschnitten
10 Stück	Crevetten
	Peterli, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren, Knoblauch dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmässig auf die Flammkuchenböden streichen und Lauch, Zwiebel, Lachs und Garnelen darauf verteilen.
4. Mit Petersilie garnieren und im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen.