



FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



15



leicht

Tipps

Mit gehackten Baumnüssen garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Frischer Flammkuchenteig [oder Pizzateig]

FÜR DIE HOLLANDAISE

150 g

150 g Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier

6 Eigelb

90 ml Weißweinreduktion/Brühe

2 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
Ingwer, eingelegt

2 Msp. Kurkuma

400 ml Geklärte Butter

Salz und Pfeffer

FÜR DEN BELAG

1 Rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

0.5 Stange(n) Lauch, in Scheiben geschnitten

8 Cherrytomaten, halbiert

Rucola, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Flammkuchenteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Sauce Hollandaise mit 100 g Ziegenfrischkäse und Orangenzenen glatt rühren und auf dem Teig verteilen.
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hollandaise gleichmäßig auf den Flammkuchenteig verteilen.
6. Mit dem Gemüse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren mit Rucola und dem restlichen Ziegenfrischkäse garnieren.