



GRATINIERTER BROKKOLI-FLAMMKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Echte Sahne - beste Qualität



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

160 g Fromage frais

50 g Noix, grossièrement haché

250 g Brocoli, cuit

80 g Champignons, coupé en quartiers

100 g Tomates cerises, coupé en quartiers

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, râpée

260 g Frischer Flammkuchenteig [oder Pizzateig]_Pâte à tarte flambée fraîche

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse, Walnüsse und Gewürze gut verrühren.
3. Flammkuchenteig etwas ausrollen und mit einem Drittel der Gratiniermasse bestreichen. Mit Brokkoli und Champignons belegen, die Tomaten darauf verteilen. Mit der restlichen Gratiniermasse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.