



FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



15



Tipps

Mit gehackten Walnüssen garnieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 ml QimiQ Sauce Hollandaise

1 paquet Frischer Flammkuchenteig [oder Pizzateig]_Pâte à tarte flambée fraîche

150 g Ziegenfrischkäse

0.5 Orange(s), zeste finement râpé

1 Oignon(s) rouge(s) , coupé en tranches

0.5 Stange(n) Lauch, coupé en tranches

8 Tomates cerises, halbiert

Roquette, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Flammkuchenteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Sauce Hollandaise mit 100 g Ziegenfrischkäse und Orangenschale glatt rühren und auf dem Teig verteilen.
3. Mit dem Gemüse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
4. Vor dem Servieren mit Rucola und dem restlichen Ziegenfrischkäse garnieren.