



# 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.