



# FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE



## QimiQ AVANTAGES

- Teig bleibt länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



## Tipps

Statt Feta kann auch Brie verwendet werden.

## INGRÉDIENTS POUR 10 FLAMMKUCHEN

**1 paquet** Tante Fanny frische Flammkuchenböden 1.300 g

**1250 g**

**700 g** Fromage frais

**50 g** Ail, finement hachées

Sel et poivre

**800 g** Feta, coupé en dés

**600 g** grüne Zucchini

**400 g** gelbe Zucchini, coupé en tranches

**400 g** Oignon(s) rouge(s) , in Streifen geschnitten

**500 g** Aubergine, coupé en dés

**200 g** Roquette

## PRÉPARATION

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