



FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



15



Tipps

Mit gehackten Walnüssen garnieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

FÜR DIE HOLLANDAISE

150 g

150 g Ziegenfrischkäse

6 Jaune(s) d'œuf

90 ml

2 Orange(s), jus et zeste finement râpé

Ingwer, eingelegt

2 Msp.

400 ml

Sel et poivre

FÜR DEN BELAG

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. Für die Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, 100 g Ziegenfrischkäse, Eigelb, Weißweinreduktion, Orangensaft und -abrieb, eingelegten Ingwer und Kurkuma mit einem Stabmixer gut mixen.
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.