



GRATINIERTER BROKKOLI-FLAMMKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

650 g QimiQ Sahne-Basis

350 g Frischkäse

130 g Walnüsse, grob gehackt

600 g Brokkoliröschen, gekocht

200 g Champignons, geviertelt

250 g Kirschtomaten, geviertelt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gerieben

780 g frischer Flammkuchenteig

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse, Walnüssen und Gewürzen gut vermischen.
2. Flammkuchenteig etwas ausrollen und mit einem Drittel der QimiQ Mischung bestreichen. Brokkoli, Champignons und Tomaten darauf verteilen und mit der restlichen QimiQ Mischung bedecken.
3. Im vorgeheizten Backofen auf 220 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen.