

# FLAMMKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger knusprig
- Einfache und schnelle Zubereitung

10

leicht

## Tipps

Flammkuchen mit Rucola garnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**1 Pkg.** Blätterteig

**220 g** Mozzarella, gerieben  
Salz und Pfeffer

**1** Grüne Paprikaschote(n), in Streifen geschnitten

**0.5** Rote Zwiebel(n)

**50 g** Champignons, getrocknet, in Streifen geschnitten

**80 g** Lauch, in Streifen geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.

- QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3
- Creme gleichmäßig auf den Blätterteig streichen und das Gemüse darauf verteilen. 4
- Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.