



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 Saucenbasis

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.
2. 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.