



FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



15

Tipps

Mit gehackten Walnüssen garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

10 Tante Fanny frische Flammkuchenböden à 85 g

600 g Ziegenfrischkäse

2 Orange(n), fein geriebene Schale

4 rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

2 Stange(n) Lauch, in Scheiben geschnitten

30 Kirschtomaten, halbiert

Ruola, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Flammkuchenteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Sauce Hollandaise mit 400 g Ziegenfrischkäse und Orangenschale glatt rühren und auf dem Teig verteilen.
3. Mit dem Gemüse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
4. Vor dem Servieren mit Ruola und dem restlichen Ziegenfrischkäse garnieren.