



FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Teig bleibt länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

Tipps

Statt Feta kann auch Brie verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 FLAMMKUCHEN

1 Pkg. Tante Fanny frische Flammkuchenböden 1.300 g

1250 g QimiQ Sahne-Basis

700 g Frischkäse

50 g Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

800 g Feta, gewürfelt

600 g grüne Zucchini

400 g gelbe Zucchini, in Scheiben geschnitten

400 g rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

500 g Aubergine/Melanzani, gewürfelt

200 g Rucola

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Frischkäse glatt rühren, Knoblauch dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf die Flammkuchenböden streichen und Fetakäse und Gemüse darauf verteilen.
4. Mit Rucola garnieren und im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen.