



# 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.