



# FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil



15



leicht

## Tipps

Mit gehackten Walnüssen garnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**1 Pkg.** Tante Fanny frischer Flammkuchenteig

### FÜR DIE HOLLANDAISE

**150 g** QimiQ Sahne-Basis

**150 g** Ziegenfrischkäse

**6** Eigelb

**90 ml** Weißweinreduktion/Brühe

**2** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

Ingwer, eingelegt

**2 Msp.** Kurkuma

**400 ml** Geklärte Butter

Salz und Pfeffer

### FÜR DEN BELAG

**1** rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

**0.5 Stange(n)** Lauch, in Scheiben geschnitten

**8** Kirschtomaten, halbiert

Ruola, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Flammkuchenteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, 100 g Ziegenfrischkäse, Eigelb, Weißweinreduktion, Orangensaft und -abrieb, eingelegten Ingwer und Kurkuma mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hollandaise gleichmäßig auf den Flammkuchenteig verteilen.
6. Mit dem Gemüse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren mit Ruola und dem restlichen Ziegenfrischkäse garnieren.