GRATINIERTER BROKKOLI-FLAMMKUCHEN

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Echte Sahne - beste Qualität

15

semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
160 g	Formaggio fresco
50 g	Noci,
250 g	Broccolo,
80 g	Champignoni,
100 g	Pomodori ciliegini,
	Sale
	Pepe nero,
	Noce moscata,
260 g	Pasta per la pizza fresca

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse, Walnüsse und Gewürze gut verrühren.
3. Flammkuchenteig etwas ausrollen und mit einem Drittel der Gratiniermasse bestreichen. Mit Brokkoli und Champignons belegen, die Tomaten darauf verteilen. Mit der restlichen Gratiniermasse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.