



Schnelle Flammkuchen in 2 Varianten

JE VARIANTE



4 Portionen



30 minutes

ZUTATEN

VARIANTE 1 - NEW FRENCH

1 Pck. frischer Flammkuchenteig
200g Schmand o. Creme fraîche
Salz & Pfeffer

100g Brie

½ Zucchini

2 rote Zwiebeln

30g Walnüsse (grob gehackt)

VARIANTE 2 - ITALIAN STYLE

1 Pck. frischer Flammkuchenteig

200g Schmand o. Creme fraîche

Salz & Pfeffer

100g in Öl eingelegte Tomaten

1 Pck. Mini-Mozzarella-Kugeln

50 g Oliven (jede Olive halbiert)

2 handvoll Rucola

Balsamico

ANMERKUNGEN

Wir nutzen den Pizza-Ofen von Omnia

Die New French-Variante schmeckt auch gut mit Honig beträufelt oder mit Karotten (dünn mit Sparschäler geschnitten) gebacken.

ZUBEREITUNG

1. Für beide Varianten jeweils zunächst Creme fraîche o. Schmand mit Salz & Pfeffer abschmecken und den Flammkuchenteig auf Größe des Blechs ausrollen. Je Teig erhält man 2-3 Flammkuchen.
2. Für beide Varianten den Teig mit Creme fraîche o. Schmand bestreichen.
3. Für die New French-Variante alle Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem bestrichenen Teig verteilen. Jeweils ca. 10 Min/Durchgang im Pizza-Ofen backen.
4. Für die Italian Style-Variante Tomaten, Oliven und Mini-Mozzarella auf dem bestrichenen Teig verteilen. Jeweils ca. 10 Min/Durchgang im Pizza-Ofen backen.
5. Nach dem Backen der Italian-Style-Variante jeden Flammkuchen mit Rucolo belegen und mit Balsamico beträufeln.

