



Flammkuchenrezepte

Flammkuchen mit Gemüse



für 4 Personen



45 min Zubereitungszeit



nicht saisonal

Benötigte Zutaten

1	LEISI QUICK Flammkuchenteig (rechteckig)
0.5 Becher	Crème Fraîche
1 Stück	Karotte (geschält)
1 Stück	Zucchini
0.5 Stück	rote Peperoni (entkernt)
0.5 Stück	gelbe Peperoni (entkernt)
1 Stück	rote Zwiebel (klein, geschält)
50 g	Maiskorn, aus der Dose und abgetropft
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
0.3 Bund	Majoran, frisch (fein gehackt)

Tipp: Anstelle von Majoran den Flammkuchen mit 1 TL getrockneter Kräuter der Provence würzen.



Zubereitung

1. Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.
2. Den Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Blech ausrollen.
3. Die Crème Fraîche darauf verteilen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
4. Rüeblü und Zucchetti in sehr dünne Scheiben schneiden. Peperoni und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit den Maiskörnern auf der Crème Fraîche verteilen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
5. In der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten knusprig backen, mit Majoran bestreuen und heiss servieren.