Miesbacher GASTROSERVICE

FLAMMKUCHEN MIT BIO-CAMEMBERT

ANDECHSER NATUR

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN

TEIG:

100 g Mehl

200 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

1 EL Öl

BELAG:

1 Becher ANDECHSER NATUR Bio-Schmand

1 ANDECHSER NATUR Bio-Camembert

2 Hände voll Rucola

1 rote Zwiebel

Salz, Pfeffer

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?

PDF

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten zügig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen abgedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen mit Backblech auf höchster Temperatur bei Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig zu einem dünnen Rechteck ausrollen und auf ein Backpapier legen. Den ANDECHSER NATUR Bio-Schmand darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden, den ANDECHSER NATUR Bio-Camembert in Scheiben schneiden. Den Flammkuchen damit belegen und mit Backpapier auf das heiße Blech legen. Etwa 8-10 Minuten backen, bis der Rand anfängt sich leicht zu bräunen.
5. Den frischen Rucola über dem Flammkuchen verteilen und direkt servieren.

Events Frühling Herbst Sommer Winter Abendessen Hauptspeise Snacks Vorspeise vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT

ANDECHSER NATUR Bio-Camembert
Art.-Nr. 1533
KTN = 5 x 100 g

ANDECHSER NATUR Bio-Schmand
Art.-Nr. 1554
KTN = 10 x 150 g