

Tomaten-Kräuter Flammkuchen

Hauptspeise

Gemüse

Käse

Vegetarisch

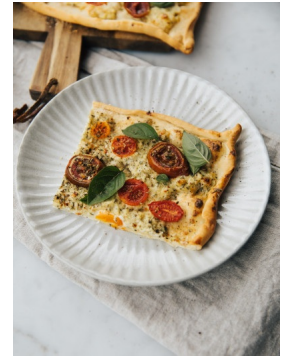
ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Alma Rahm Eckerl und die Milch in eine Schüssel geben und zu einer cremigen Masse verrühren. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Flammkuchenteig auf ein Backblech legen. Die Ecken etwas einrollen und mit dem cremig gerührten Alma Rahm Streichkäse bestreichen. Anschließend mit Tomatenscheiben belegen und mit getrockneten Gartenkräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Bei 180 °C für 20 Minuten backen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und mit etwas Basilikum Pesto servieren.



ZUTATEN

8 Stk. Alma Rahm

Streichkäse

4 EL Milch

400 g rote und gelbe

Cocktailtomaten

2 Stk. Flammkuchen Teig

aus dem Kühlregal

2 EL getrocknete

Gartenkräuter

Prise Salz

Prise Pfeffer

Handvoll frische

Basilikumblätter

Zum Servieren:

Basilikum Pesto