Artikel vom 13.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/flammkuchen-italiano

Flammkuchen "Italiano"



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 2 Flammkuchen):
1 Grundrezept,
150 g Paprikacreme (Fertigprodukt),
100 g Gouda,
100 g Maasdamer,
1 kleine rote Zwiebel,
100 g Rucola,
12 Scheiben San Daniele Schinken,
Salz,
Pfeffer,
Saft einer halben Zitrone,
2 bis 3 EL Olivenöl,
50 g Pinienkerne,
10 Cocktailtomaten.

Zubereitung:
Beide Käsesorten raspeln und mischen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Tomaten vierteln. Die Paprikacreme auf den Flammkuchen streichen, darüber den Käse streuen und die Zwiebeln sowie die Pinienkerne verteilen. Den Flammkuchen für gute 10 bis 12 Minuten auf unterster Schiene im Backofen backen. Währenddessen den Rucola lesen und Stiele entfernen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Sobald der Flammkuchen gebacken ist den Rucolasalat, den Schinken und die Tomatenecken drüber verteilen und servieren.

Nadine Hörster