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

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

Flammkuchen "Veggitarisch"



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 2 Flammkuchen):
1 Grundrezept,
150 g Crème fraîche,
100 g Schmand,
Salz,
Pfeffer,
1 kleine Zucchini,
100 g getrocknete Tomaten in Öl,
50 g Pinienkerne,
1 Fetakäse,
Olivenöl.

Zubereitung:
Crème fraîche mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini waschen, Enden abschneiden und klein raspeln. Tomaten aus dem Öl nehmen und gut abtupfen, dann in Streifen schneiden. Die Creme auf einen vorbereiteten Teig streichen, Zucchinistreifen darüber verteilen, dann die Tomatenstreifen. Fetakäse zerbröseln und über das Gemüse geben. Zum Schluss die Pinienkerne verteilen und alles mit Olivenöl beträufeln. Flammkuchen auf der untersten Schiene circa 15 Minuten backen.

Nadine Hörster