

Tomaten-Flammkuchen

Der Tomaten-Flammkuchen mit Fertigteig aus dem Kühlregal ist rasch gebacken. Dieses leckere vegetarische Gericht schmeckt zur jeder Tageszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
700 g	<u>Tomaten</u>
100 g	Sauerrahm
50 g	Ziegenfrischkäse
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)

Zubereitung

- Zuerst für den Tomaten-Flammkuchen den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, kleine Tomaten halbieren oder vierteln. Auf Küchenpapier legen, damit etwas Feuchtigkeit entzogen wird. Den Ziegenfrischkäse mit Sauerrahm gründlich verrühren.
- 2. Den Flammkuchenteig ausrollen, mit Sauerrahm-Frischkäse bestreichen. Mit den Tomaten belegen, und mit italienischen Kräutern würzen.
- 3. Im vorgeheizten Ofen zirka 15-20 Minuten backen. Vom Backofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Den Tomaten-Flammkuchen vor dem Servieren mit frischen Basilikum garnieren.