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	Tomaten
100 g	Sauerrahm
50 g	Ziegenfrischkäse
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)

Zubereitung

1. 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.