Zucchini-Flammkuchen

Der Zucchini-Flammkuchen wird mit Fertigteig aus dem Kühlregal zubereitet. Ein Ideales Rezept, wenn es wieder einmal schnell gehen soll.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Stk.	Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
500 g	Zucchini
150 g	Sauerrahm
150 g	Magertopfen
1 Stk.	Eidotter
	Salz und Pfeffer
100 g	Mozzarella (gerieben)
1 EL	Olivenöl
1 Handvoll	Dillkraut

Zubereitung

1. Für den **Zucchini-Flammkuchen** den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Den Zucchini waschen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln.

3. Magertopfen mit Sauerrahm und Eidotter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Teig auf das Backblech legen, die Ränder ein wenig überlappen, mit der Masse bestreichen und den Zucchini Scheiben belegen. Mit Olivenöl beträufeln und den Mozzarella darüber verteilen.

5. Im Backofen zirka 25 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Backende mit Dill Kräuter belegen.

Tipp