Nah&Frisch

www.felix.at Professional

Flammkuchen mit Sugo

Hauptspeise Gartenparty Italienisch Sommer Vegetarisch



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Flammkuchenteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend vorsichtig auf einer glatten Oberfläche entrollen und samt Backpapier auf ein Backblech legen. Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden, getrocknete Tomaten klein schneiden, Zwiebel hacken.

Flammkuchen mit FELIX Sugo 5 Kräuter bestreichen und mit geschnittenem Gemüse belegen. Für ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Mit Rucola garnieren und Parmesan darüber reiben.

Zutaten

- 2 Packungen Flammkuchen Fertigteig
- 1 Glas FELIX Sugo 5 Kräuter
- 200 g Gemüsereste aus dem Kühlschrank z.B.: Zucchini, rote Paprika, rote Zwiebel, usw.
- 100 g eingelegte getrocknete Tomaten
- 100 g Parmesan
- 2 Handvoll Rucola