

## 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