

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