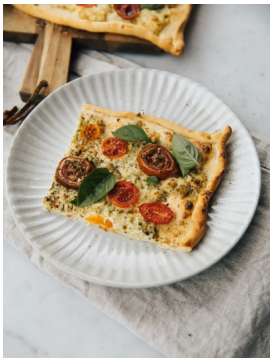
Nah&Frisch



www.alma.at Professional

Tomaten-Kräuter Flammkuchen

Hauptspeise Gemüse Käse Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Alma Rahm Eckerl und die Milch in eine Schüssel geben und zu ei- ner cremigen Masse verrühren. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
Den Flammkuchenteig auf ein Backblech legen. Die Ecken etwas einrollen und mit dem cremig gerührten Alma Rahm Streichkäse bestreichen. Anschließend mit Tomatenscheiben belegen und mit getrockneten Gartenkräutern, Salz und Pfeffer würzen.
Bei 180 °C für 20 Minuten backen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und mit etwas Basilikum Pesto servieren.

ZUTATEN

- 8 Stk. Alma Rahm Streichkäse
- 4 EL Milch
- 400 g rote und gelbe Cocktailtomaten
- 2 Stk. Flammkuchen Teig aus dem Kühlregal
- 2 EL getrocknete Gartenkräuter
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- Handvoll frische Basilikumblätter
- Zum Servieren:
- Basilikum Pesto