

Sommerlicher FLAMMKUCHEN



für
2 PERSONEN



KNUSPRIG • CREMIG • MEDITERRAN ♥

Knuspriger Flammkuchen mit cremiger Burrata, feiner Zucchini und einem Hauch Zitrone – perfekt für warme Sommertage!



ZUTATEN (für 2 Personen)

- 2 Flammkuchenteige
- 150 g Crème fraîche
- 1 kleine Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Burrata
- frisches Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zitronenabrieb



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Den Flammkuchenteig entweder komplett verwenden oder einen Kreis ausschneiden.
- 3 Die Flammkuchenteige auf den Zaubenstein oder alternativ auf ein Backblech legen.
- 4 Mit der Crème fraîche gleichmäßig bestreichen.
- 5 Zucchini und rote Zwiebel in feine Scheiben schneiden.
- 6 Das Gemüse auf den Flammkuchenteigen verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Die Flammkuchen etwa 12 bis 15 Minuten knusprig backen.
- 8 Jeweils eine Burrata mittig auf den heißen Flammkuchen setzen.
- 9 Mit frischem Basilikum und etwas Zitronenabrieb servieren.



TIPP: Die Burrata erst nach dem Backen auf den heißen Flammkuchen geben – so bleibt sie wunderbar cremig.



Guten Appetit! ♥

