

Rezept

Flammkuchen Italia

Ein Rezept von Flammkuchen Italia, am 25.04.2024

Zutaten

1 Packung Flammkuchenteig (260 g; Kühlregal)	75 g getrocknete Tomaten (in Öl)
2 Feigen	2 Frühlingszwiebeln
150 g Schmand	2 EL Basilikumpesto (glas)
Salz	Pfeffer
2 Salsiccia (à 60 g; italienische Fenchelbratwurst)	3 Stängel Basilikum
2 EL Balsamico-Creme	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal, 64 g F, 24 g EW, 79 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen und den Teig auf einem Backblech entrollen. Die Tomaten trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Feigen waschen und in Spalten oder Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Schmand und Pesto verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pesto-Schmand gleichmäßig auf den Teig streichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Das Salsicciabrät aus der Haut lösen, in kleine Stücke zupfen und auf dem Teig verteilen. Den Teig mit getrockneten Tomaten, Feigen und Frühlingszwiebelringen belegen. Das Blech in den Ofen (unten) schieben und den Flammkuchen 15-18 Min. backen.
3. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter klein zupfen. Den Flammkuchen herausnehmen, mit der Balsamico-Creme beträufeln und mit dem Basilikum bestreuen.