



Flammkuchen mit Sugo

Für 4 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

2 Packungen Flammkuchen Fertigteig

Für den Belag: 1 Glas FELIX Sugo Fleisch 200g

Salz und Pfeffer | Gemüsereste aus dem Kühlschrank z.B.: Zucchini, rote

Paprika, rote Zwiebel, usw. | 100 g eingelegte getrocknete Tomaten

100 g Parmesan | 2 Handvoll Rucola

ZUBEREITUNG

- 1| 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 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2| Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden, getrocknete Tomaten klein schneiden, Zwiebel hacken.
- 3| Flammkuchen mit FELIX Sugo Fleisch bestreichen und mit geschnittenem Gemüse belegen.
- 4| Für ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
- 5| Mit Rucola garnieren und Parmesan darüber reiben.

