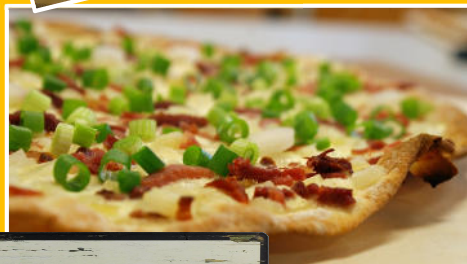




Frühling



Sommer



# REZEPTIDEEN

für jede Jahreszeit



Winter



Herbst



# Rezeptideen

für

## Flammkuchen mit würziger Creme

- Unendlich viele Möglichkeiten zum Belegen
- Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt
- Weniger Belag ist mehr (ca. 80g pro Flammkuchen)
- Geht nicht, gibt's nicht !
- **Tipp:** Bereiten Sie kleine Schüsseln mit Zutaten vor und belegen Sie Ihre Lieblingsflammkuchen zusammen mit Freunden/Familie



### Frühling

#### Spargel & Ziegenfrischkäse

mit weißem Spargel, Ziegenfrischkäse, Frühlingzwiebeln & Rucola Salat

#### Spargel & Lachs

mit grünem & weißem Spargel, Lachs, Rucola Salat, Mandelblättchen & gemahlenem frischem buntem Pfeffer

#### Mediterran & Spargel

mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, schwarze Oliven & Kräuter der Provence

#### Zucchini & Schafskäse

mit Zucchini, Schafskäse, Frühlingzwiebeln, getrockneten Tomaten & frischer Brunnenkresse

#### Peperoni & Tomate

mit Peperoni, Tomaten (frisch & getrocknet), Kräuter der Provence, Zwiebeln & Kapern

### Herbst

#### Kürbis & Birne

mit Kürbis (Hokkaido), Birne (Abate), Speck, Bergkäse & Kürbiskerne

#### Weißwurst & Minibrezeln

mit Weißwurst, Minibrezeln & süßem Senf

#### Sauerkraut & Blutwurst

mit Sauerkraut, Blutwurst, Apfel (Elsa oder Jonagold) & Majoran

#### Ziegenkäse – Kürbis – Apfel

mit Kürbis (Hokkaido), Apfel, Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Thymian & Honig

#### Pfifferlinge & Parmesan

mit frischen Pfifferlingen, Parmesan, Schalotten, Knoblauch & glatter Petersilie

### Sommer

#### Erdbeere – Basilikum – Balsamico

mit frischen Erdbeeren, Schalotten, Basilikum, Balsamicoessig, (Meersalz & frischem gemahlenen Pfeffer)

#### Kunterbuntes Gemüse

mit frischem Gemüse (z.B. Tomaten, Paprika, Broccoli, Zucchini, etc.), rote Zwiebeln, Rucola Salat, Pinienkerne, Käse (Emmentaler oder Parmesan)

#### Kirschtomaten – Parmaschinken – Rucola

mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Parmesankäse & Pesto a la Genovese

#### Tomate & Basilikum

mit frischen Tomaten (gelb/orangerot), frischem Basilikum & Crema di balsamico

#### Mediterran

mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven & Kräuter der Provence

### Winter

#### Steinpilze & Trüffel

mit frischen Steinpilzen, Trüffel & Büffelmozzarella

#### Ziegenkäse – Honig – Nüsse

mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig & Thymian

#### Rote Bete & frischer Meerrettich

mit roter Bete (gegart), frischem Meerrettich, roten Zwiebeln & Honig

#### Steckrüben & Speck

mit gelben Steckrüben, Speck & roten Zwiebeln

#### Ziegenkäse & Datteln

mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Datteln, Honig, Pinienkernen & Zitronenthymian



Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!



#### Zubereitung:

Backofen auf 250°C (Ober- Unterhitze) vorheizen.  
Den fertig belegten Flammkuchen auf einen Gitterrost legen und je nach Backofentyp acht bis zehn Minuten auf der mittleren Schiene backen. Er ist fertig, wenn der Rand schön goldbraun ist!