



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse auf mediterranem Flammkuchen

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse**
- Gartenkräuter 180 g**
(Sorte nach Wahl)
- 200 g Schmand (oder Crème fraîche)
- 1 Flammkuchenteig
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- Gemüse nach Wahl (Zucchini, Paprika, Brokkoli, Pilze, Tomaten, ...)
- 1 Handvoll Rucola
- 1 EL Öl
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Schmand mit Pfeffer, Salz und Knoblauch nach Belieben würzen.
2. Das Gemüse waschen und in Streifen schneiden. In einer heißen Pfanne mit ein wenig Öl kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausrollen und mit dem Schmand bestreichen. Anschließend das angebratene Gemüse darauf verteilen.
4. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse aus der Packung nehmen, in Stücke schneiden und oben auf dem Flammkuchen verteilen.
5. Den Flammkuchen nach Zeitvorgabe des ROUGETTE Mariniertes Grillkäses im Ofen backen.
6. Mit frischem Rucola garnieren und heiß servieren.

Tipp: Dazu passt ein frisches Pesto