



FLAMMKUCHEN MIT TOMATE- MOZZARELLA- TOPPING

Knuspriger Flammkuchen a la Bella Italia - das perfekte Sommergericht für den Urlaub zu Hause oder in der Ferne.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen / 1 Flammkuchen:

- 1 Packung Simply Good Vogerlsalat
- 1 Becher Simply Good Limette-Basilikum-Dressing
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 100g Cherrytomaten
- 100g Mozzarella

SO GELINGT'S DIR



1 Tomaten und Mozzarella in kleine Stücke schneiden.



2 Ofen auf 250° vorheizen. Flammkuchenteig auf Backblech legen.



3 Flammkuchen mit Simply Good Limette-Basilikum Dressing bestreichen.



4 Tomaten und Mozzarella auf dem Flammkuchen verteilen.



5 Flammkuchen für 7-9 Minuten auf unterster Schiene backen.



6 Knusprige Flammkuchen mit Vogerlsalat garnieren.

