KÜRBIS FLAMMKUCHEN

Flammkuchen ist einfach, geht schnell und schmeckt uns am besten in Kombination mit Kürbis!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
20 MIN	SUPER EASY	VEGETARISCH

ZUTATEN

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Kürbis Suppenbox
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 125g Ricotta
- 50g Emmentaler
- Rosmarin
- Oregano
- Thymian
- Salz & Pfeffer
- optional: Speckwürfel

ZUBEREITUNG

Und so gehts:

1

Flammkuchen auf ein Backblech geben und mit Ricotta bestreichen.

2

Flammkuchen mit Kürbis und Zwiebeln belegen. Optional die Speckwürfel drüber streuen.

3

Käse reiben und Flammkuchen damit bestreuen.

4

Mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 15 Minuten im Ofen backen, bis der Rand leicht braun ist.

5

Aus dem Ofen nehmen und genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty