



K Ü R B I S F L A M M K U C H E N

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

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

Z U T A T E N

Für 2 Personen

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

Z U B E R E I T U N G

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.