



Ernährung

Sabine Schütze

Montag, 15.04.2024

Flammkuchen mit Frühlingskräutern

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Packung Flammkuchen-Teig
- 150 g Schmand
- 200 g Cherrytomaten
- 1 Bund Radieschen
- 1 Glas Pesto aus Frühlingskräutern
- 1 Pizzastein

Zubereitung:

1. Einen Pizzastein bei 240 Grad im Backofen oder auf dem Grill aufheizen, mind. 15 Minuten.
2. Flammkuchenboden mit Schmand bestreichen und mit halbierten Cherrytomaten belegen. Den belegten Teig auf den Pizzastein legen, vier Minuten backen und aus dem Ofen nehmen.
3. Die Radieschenscheiben auf den Flammkuchen geben und ein Pesto aus Frühlingskräutern darüberträufeln.