

FLAMMENKUCHEN



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Marinierte
Pfefferschoten 1000g

ZUTATEN

10 

- 500 g Bresc Ratatouille
- 375 g Crème fraîche
- 375 g Feta
- 250 g Rucola
- 250 g Bresc Pepperoncini marinati
- 20 Flammkuchen
- 3 rote Zwiebels

ZUBEREITUNG

Den Ofen oder Grill auf 230-250°C vorheizen. Die Zwiebel in Viertelringe schneiden und die Böden mit der Crème fraîche bestreichen. Die Böden mit Ratatouille, Peperoncini, Feta-Käse und roten Zwiebeln belegen und 8-10 Minuten backen. Direkt mit Rucola servieren.