Winterlicher Flammkuchen

mit Feigen, Granatapfel, Mozzarella und Walnüssen

Für 10 Flammkuchen:

10 Flammkuchen Teigboden, Art. 93602
40 Feigen
500 g Walnusskerne
2.000 g Mozzarella
5 Granatäpfel
800 g Crème fraîche
Kresse
Salz und Pfeffer

1. Die Feigen waschen und vierteln und die Walnusskerne klein hacken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Schale der Granatäpfel einmal rundherum einritzen und dann auseinanderdrehen, so dass zwei Hälften entstehen. Dann in einer Schüssel Wasser die Kerne herauslösen.
3. Den Teigboden auf ein Blech oder einen Ofenschieber legen. und mit Crème fraîche bestreichen. Alle vorbereiteten Zutaten auf dem Teigboden verteilen und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
4. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 270 °C fü ca. 3-4 Minuten goldbraun backen. Danach mit Kresse garnieren und servieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte I www.edna.at/rezepte

EDNA