



Karotten-Zucchini-Flammkuchen

mit getrockneten Tomaten und Rucola



ca. 30min



2 Personen

Flammkuchen finden wir einfach klasse, denn er ist noch großzügiger als Pizza und pfeift auf Regeln - hier darf also wirklich alles drauf, was das Herz begehrt. Auf einer Basis aus knoblauchiger Crème fraîche finden sich heute Zucchini, Karotte und würzige getrocknete Tomaten wieder, außerdem Zwiebeln und zart-pfeffriger Rucolasalat. Verfeinert wird mit Rosmarin und leckerem Za'atar-Gewürz. Ein knuspriger Genuss!

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen und Backblech

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 760kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 79.7g, Eiweiß 16.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen. Die **Zucchini** und die **Karotte** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen. Die **Zucchini**, die **Karotten**, die **Zwiebeln** und die **getrockneten Tomaten** auf dem **Teig** verteilen. Mit dem **Rosmarin**, der **½ der Gewürzmischung** sowie 1 Prise Salz bestreuen und mit 2TL Olivenöl beträufeln.



Die **getrockneten Tomaten** in grobe Stücke schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und ebenfalls grob schneiden.



Den **Flammkuchen** 15-18Min. im Ofen backen, bis er goldbraun und durchgebacken ist.



Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauch** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Den **Flammkuchen** in Stücke schneiden und mit dem **Rucola** garniert servieren.