



Frutti di Mare Flammkuchen

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Frutti di Mare Premium »

1 Pk. Flammkuchenteig, frisch (260 g, ca. 40 x 24 cm; Kühlregal)

1 Bio-Zitrone(n)

2 Knoblauchzehe(n)

100 g Doppelrahmfrischkäse

7 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

0,5 Bund(e) Radieschen

20 g Pinienkerne

1 Bund(e) Rucola

20 g Parmesan

Zubereitung

1. Frutti di Mare nach Packungsanweisung in einem Sieb auftauen lassen. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Hälfte der Schale fein abreiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Frischkäse, Knoblauch Zitronenabrieb und 2 EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen putzen, waschen und in Spalten schneiden.
2. Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rucola waschen, trocken schütteln und grob klein schneiden. Käse fein reiben. Vorbereitete Zutaten und 5 EL Olivenöl mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backofen vorheizen (E-Herd: 225°C/ Umluft: 200°C). Flammkuchenteig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausrollen. Den Frischkäse darauf verstreichen und Radieschen darauf verteilen. Flammkuchen im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Frutti di Mare mit Rucola-Pesto vermengen und ca. 3 Minuten vor Garzeitende auf dem Flammkuchen verteilen.

Tipp: Statt Frischkäse kann man auch Ziegenfrischkäse zum Bestreichen nehmen. Etwas Thymian rundet den Flammkuchen ab.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!