



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Flammkuchen mit Rucola, Parmesan & Parmaschinken

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtnerei Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Flammkuchen mit Rucola, Parmesan & Parmaschinken

Zutaten für 4 Personen:

- 375 g Mehl Type 550
- 1 ½ TL Salz
- 3 EL neutrales Öl
- 180 ml Wasser
- 150 g Crème Fraîche
- 150 g Sauerrahm
- etwas Pfeffer und Salz
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 1 Bund Rucola
- 100 g Parmesankäse, gehobelt

Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Mehl mit Salz, Öl und Wasser zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig vierteln und jedes Viertel zu einem großen, dünnen Fladen auswellen. Crème Fraîche und Sauerrahm vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Fladen verstreichen. Parmaschinken zerrupfen und darauf verteilen. Jeden Flammkuchen für ca. 7 Minuten backen. Dann Rucola und Parmesankäse darauf verteilen.

Arbeitszeit: **35 min.** Schwierigkeitsgrad: **einfach**



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen