



Zucchini-Flammkuchen mit Cocktailtomaten und Oliven

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zucchini mit der Schale der Länge nach in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Mit Meersalz würzen und beiseite stellen.
- 2 Flammkuchenteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 3 Sauerrahm mit dem Liebstockel in einer Schüssel verrühren. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und auf dem Teig verstreichen.
- 4 Backofen auf 220 °C vorheizen.
- 5 Zucchinistreifen mit einem Küchentuch trocken tupfen und auf dem Flammkuchen verteilen. Cherrytomaten in Scheiben schneiden und mit den Oliven ebenfalls belegen.
- 6 Flammkuchen für 10-15 Minuten bei 220 °C Umluft goldbraun backen und noch warm servieren.

Zutaten für 4 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

1 Pkg.	Fertig-Flammkuchenteig
3 Stk.	Zucchini
150 g	Sauerrahm
80 g	Cherrytomaten
40 g	Schwarze Oliven entkernt
1 EL	🔥 Liebstockel gerebelt
1 Prise	🔥 Meersalz jodiert grob
1 Prise	🔥 Pfeffer schwarz ganz

