



Knuspriger Flammkuchen mit Feigen

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst wird der Flammkuchenteig mit dem cremigen Käse bestrichen. Die Feigen werden gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Der Serranoschinken wird in feine Stückchen zerzupft und anschließend werden die beiden Zutaten auf den Flammkuchen gelegt.
- 2 Die Jungzwiebel in dünne Ringe schneiden und die Petersilie fein hacken. Nun den Flammkuchen damit garnieren.
- 3 Den Flammkuchen mit der Kotányi Rustikana Mühle gut würzen und ab in den Ofen.
- 4 Bei 200 °C für etwa 10 Minuten knusprig backen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Fertig-Flammkuchenteig
350 g	Ziegenfrischkäse
1 Stk.	Jungzwiebel
5 Stk.	Feigen
100 g	Serranoschinken
1	Handvoll frischer Petersilie
1 EL	♦ Kräuter Rustikana
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

