Zucchini-Flammkuchen mit Cocktailtomaten und Oliven

20–30 Min

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	Liebstöckel gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

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 Liebstöckel 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.