

Möhren-Rettich- Flammkuchen



Zubereitung:

Den Flammkuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Bis auf ca. 3-4 cm das Grün von den Karotten abschneiden, Karotten schälen und je nach Dicke ein- oder zweimal längst durchschneiden, so dass sie alle gleich dick sind.

Rettich schälen und raspeln.

Frischkäse mit süßem Knofi mischen, den Flammkuchen damit bestreichen, Rettich und Möhren darauf verteilen und mit Sesam und geriebenem Parmesan bestreuen.

Im vorgeheiztem Backofen nach Packungsbeilage backen.

4 Personen

Belag:

5-6 Karotten mit Grün (400 g)

1 Rettichknolle (200 g)

150 g Frischkäse, Kräuter

1 TL ERWINS´S SÜßER KNOFI

60 g Parmesan

2-3 TL Sesam, schwarz

Außerdem:

1 Flammkuchenteig

Mehl für die Arbeitsfläche

2 hv Petersilie