



## Zweierlei Ricotta-Flammkuchen:

Herzhaft mit Rucola, süß mit Äpfeln



20-30min



2 Personen

Wer sich nicht zwischen einem herzhaften und einem süßen Abendessen entscheiden kann, ist hier genau richtig: Wir belegen den Flammkuchenteig einerseits mit aromatischen, getrockneten Tomaten, Ricotta und Rucola; die andere Seite erhält einen Belag mit süßen Äpfeln und Marillencreme. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- Jungzwiebel
- getrocknete Tomaten
- Flammkuchenteig <sup>1,7</sup>
- Rucola
- Ricotta <sup>7</sup>
- Apfel
- Marillenmarmelade
- Mandelblättchen <sup>15</sup>
- Blütenhäubchen Gewürz-Blüten-Zubereitung
- Kräuter der Provence

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 48.4g, Eiweiß 22.0g, Kohlenhydrate 88.2g



### 1. Gemüse schneiden

Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Die **Tomaten** in ein wenig heißem Wasser einweichen. **Jungzwiebel** in feine Ringe schneiden.



### 2. Äpfel schneiden

**Apfel** vierteln, Kerngehäuse ausscheiden, dann die **Apfelviertel** in ca. 5mm dicke Spalten schneiden.



### 3. Herzhafte Creme vorbereiten

**Getrocknete Tomaten** abgießen und in dünne Streifen schneiden. Die  **Hälfte vom Ricotta** mit **1-2TL Kräuter der Provence, Jungzwiebel** und  **Hälfte der getrockneten Tomaten** verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Süße Creme vorbereiten

**Übrigen Ricotta** mit **1EL Blütenhäubchen-Mischung** und **Marillenmarmelade** mischen. Wer möchte, kann mit 1-2TL Zucker abschmecken.



### 5. Flammkuchen belegen

Den **Teig** ausrollen und der kurzen Seite nach einmal in der Mitte durchschneiden. Jede **Teighälfte** auf ein Backpapier legen und glattziehen. Eine **Teighälfte** mit der **herzhaften Creme** bestreichen und den **übrigen Tomaten** belegen. Die **zweite Teighälfte** mit der **süßen Creme** bestreichen und die **Äpfel** darauf verteilen, dann **Mandelblättchen** drüber streuen.



### 6. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** mit dem Backpapier auf je ein Backblech legen und ca. 12-15Min. aufbacken. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche einmal austauschen, sodass das Obere nun unten liegt und das Untere, oben. Zum Schluss den **Rucola** auf dem **herzhaften Flammkuchen** verteilen und den **süßen Flammkuchen** als Dessert servieren.