



Genuss-Rezept

Flammen der Provence

Zutaten für 4 Personen

500 g	Gutfried Puten Salami
1 Pck.	Blätterteig (Fertigprodukt)
150 g	Frischkäse
1 EL	Crème double
1 Bund	Schnittlauch in Röllchen
1	Ei
300 g	Shitake Pilze
1 Glas	schwarze Oliven ohne Stein
250 g	Mozzarella Käse light
1 TL	grobes Meersalz
	Prise gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Den Blätterteig auf dem Backpapier ausrollen mit einer Gabel den Teigboden einstechen den Rand auf einen Zentimeter hoch rollen. Das Ei aufschlagen und den Teigrand mit der Eiermasse bestreichen. Backofen auf Umluft 180° Grad vorheizen.

Den Frischkäse mit Crème double verrühren, den Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden, in die Frischkäsecreme einrühren und dann auf dem Blätterteig gleichmäßig aufstreichen.

Die Shitake Pilze waschen, in Stücke und die Oliven in Ringe schneiden. Zusammen auf dem Blätterteig verteilen und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Mozzarella gleichmäßig bestreuen und im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Nach ca. 15 Minuten die Puten Salami auf dem Flammkuchen verteilen und fertig backen. Mit einigen Schnittlauchhalmen garnieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Pro Portion: 750 kcal, 51 g Eiweiß, 49 g Kohlenhydrate, 27 g Fett