



# Tilsiter-Flammkuchen

Als Apéro für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 20 Minuten  
Backen: ca. 15 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Crème fraîche salzen. Flammkuchenteig mitsamt dem Backpapier auf ein Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen. TILSITER darauf verteilen.
2. Backen: 10 Min. auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Ofen ausschalten. Blech herausnehmen, Feigen darauf verteilen, 5 Min. fertig backen. Kurz vor dem Servieren mit Rucola bestreuen, würzen.

## Zutaten

- 75 g Crème fraîche
- 2 Prisen Salz
- 1 ausgewallter Flammkuchenteig (ca. 290 g)
- 200 g TILSITER GRÜN, grob gerieben
- 200 g frische Feigen, in Stücken
- ca. 50 g Rucola
- getrocknete rote Pfefferkörner, zerdrückt

**Tipp:** Statt Feigen fein geschnittene Bundzwiebeln verwenden. Diese vor dem Backen auf den TILSITER streuen.



## Nährwerte pro Portion

