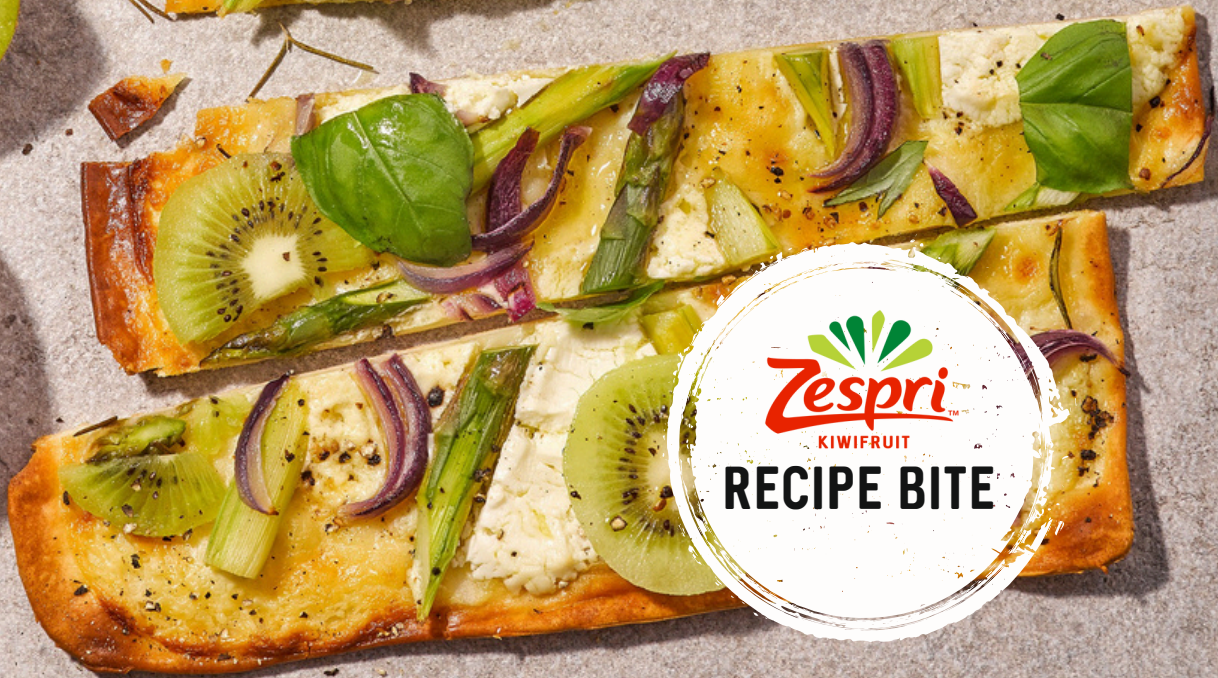


# KIWI-FLAMMKUCHEN





# KIWI-FLAMMKUCHEN

## MIT GRÜNEM SPARGEL, ZIEGENKÄSE UND KIWIS

### Zutaten für 2 Portionen

- 1 Flammkuchenteig aus dem Kühlregal (260 g)
- 300 g grüner Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 250 g junger Ziegenkäse, z.B. Picandou
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zespri™ Green Kiwis
- 1 Handvoll Basilikumblättchen

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Flammkuchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten.
2. Die Enden der grünen Spargelstangen 1 cm breit entfernen, das untere Drittel schälen. Spargelstangen schräg dritteln.
3. Rote Zwiebel schälen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Rosmarinnadeln vom Stiel streifen.
4. Flammkuchenteig mit Ziegenkäse, Spargel, Zwiebelspalten und Rosmarinnadeln gleichmäßig belegen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Blech auf unterer Schiene für 10 bis 12 Min. in den heißen Ofen schieben, bis der Teig knusprig ist.
6. Währenddessen Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den fertigen Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Kiwischeiben belegen und mit Basilikumblättchen bestreuen. Sofort servieren.

Zubereitungsdauer: 20 Min. + Backzeit

Nährwerte pro Portion:

Energie 924 kcal / Kohlenhydrate 80,3 g / Fett 52,3 g / Protein 43,4 g