



FLAMMKUCHEN MIT PROSCIUTTO- RUCOLA- TOPPING

Unser saftiger Flammkuchen mit fein-würzigem Prosciutto-Rucola-Topping lässt die Herzen höher schlagen.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen / 1 Flammkuchen:

- 1 Packung Simply Good Rucola Salat
- 1 Becher Simply Good Kräuter Dressing
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 50g Oliven
- 100g Prosciutto

SO GELINGT'S DIR

1

Oliven in Scheiben schneiden.

2

Ofen auf 250° vorheizen. Flammkuchenteig auf Backblech legen.

3

Flammkuchen mit Simply Good Kräuter Dressing bestreichen.

4

Oliven auf dem Flammkuchen verteilen.

5

Flammkuchen für 7-9 Minuten auf unterster Schiene backen.

6

Knusprige Flammkuchen mit Prosciutto und Rucola garnieren.