





# Mairübchen-Süßkartoffel-Flammkuchen

## Rezepte vom LAISEACKER



### Zutatenliste (4 Portionen):

2 Mairübchen (Navet), 1 Süßkartoffel, 1/2 Bund Rucola, 1 Zwiebeln, 2 Becher Cashewfrischkäse, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Kräutersalz, 1 Packung Flammkuchenteig (für dieses Rezept wurde Fertigteig verwendet)

### Zubereitung:

1. Die Mairübchen und die Süßkartoffel waschen. Die Süßkartoffel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel den Cashewfrischkäse mit den Knoblauchscheiben und dem Kräutersalz vermischen. Den Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen und den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Mairübchen vom Strung befreien und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
2. Die Frischkäsemischung mit einem Löffel auf dem Teig verteilen. Dann den Flammkuchen mit den Süßkartoffel- und Mairübchenscheiben belegen. Im Ofen circa 20 Minuten backen.
3. Währenddessen den Rucola waschen und abtropfen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Sobald der Flammkuchen aus dem Ofen kommt, in mundgerechte Stücke schneiden und mit frischem Rucola und Zwiebeln nach Wahl belegen.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

Guten Appetit

