

Blumenkohl Flammkuchen

Judith Renggli

300 g rohen Blumenkohl sehr fein hobeln.

2 Eier in einer Schüssel gut schaumig rühren

150 g geriebenen Käse (Hartkäse, Vollfettstufe)

Salz, Pfeffer, ev. wenig Muskat

Alles zusammen vermengen.

Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verstreichen, so dass das ganze Backblech bedeckt ist.

Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen, bis der Teig gut gebräunt ist.

Anschliessend Speckstreifen, Lauch und Crème Fraîche (ev. Mascarpone) auf dem Teig verteilen, nochmals 10 Minuten backen.

Ev. nach dem Backen noch etwas Pfeffer aus der Pfeffermühle über den Flammkuchen verteilen.



Kann auch kalt gegessen werden, ev. für einen Apéro.