

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Flammkuchen mit Birne



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 1 Flammkuchen:

1 Paket fertiger Flammkuchenteig
150 g Kartoffeln
100 g Kürbis
1 Birne

100 g Crème fraîche
Kräuter der Provence
50 g Walnüsse
50 g Parmesan

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und im Anschluss vier Minuten weichkochen.

Den Kürbis und die Birne ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Die Walnüsse hacken.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Crème fraîche mit dem Rücken eines Löffels auf dem Teig ebenmäßig verteilen.

Die Kartoffel- und Kürbisscheiben abwechselnd auf dem Teig verteilen und die Kräuter, den Parmesan und die gehackten Walnüsse darüber streuen.

Im Ofen etwa 12 Minuten backen und warm servieren.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/rezepte/kartoffel-kuerbis-flammkuchen-mit-birne/>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank