

Flower Sprout Flammenkuchen

Zutaten:

- 1 Flammenkuchenteig (alternativ Pizzateig)
- 1 Becher Creme Fraiche
- 150 g Flower Sprouts roh
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Rüepli
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Teig mit Creme Fraiche bestreichen
- Flower Sprouts halbieren und in eine Schüssel geben, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch mischen, danach auf dem Teig verteilen
- Mit Rüeplistreifen (Sparschäler) garnieren
- Backofen auf 220 Grad vorheizen, ca. 12 Min. backen