Rüderswiler Flamme-Chueche

Für 3-4 Personen



**MEP= Mise en Place**

*Material bereitstellen:*

Kuchenblech, Backpapier, Schneidebrett grün, Löffel, Schnitzer,

Sparschäler, Backofen vorheizen 220 Grad, Kuchenblech belegen

mit Backpapier, Abfallbecken, evtl. Wallholz

*Zutaten:*

Gemüse waschen und schneiden, Gewürze,

Quark und Brätchügeli abmessen

2 Pizzateige\*, rund ausgewallt,

 je ca. 260g auf das Backpapier legen

200g Magerquark mit einen Löffel auf dem Teig verteilen

1-2 Zwiebeln schälen, evtl. halbiere und in Ringe schneiden

 auf dem Teig verteilen

1 Zucchini längs in 5mm dicke Scheiben schneiden, dann in Streifen und in Würfeli schneiden, verteilen auf dem Teig

1-2 Rüebli rüsten und mit dem Sparschäler Rüebli-Nudeln hobeln, auf dem Teig verteilen

Salz, Pfeffer den Flammenkuchen würzen

200g Brätchügeli über den gewürzten Flammenkuchen verteilen

Backen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 12-15 Min.

Mit dem Pizzaschneider in Stücke teilen.

\* Pizzateig selbermachen, Tiptopf Seite 266, 1x Rezept