



**Flammkuchen Profi GmbH**

Hersteller von Backwarenspezialitäten

Im Schlangengarten 4  
D-76877 Offenbach

fon. +49 6348 95963-0  
fax. +49 6348 95963-22

email. [info@flammkuchen-profi.de](mailto:info@flammkuchen-profi.de)  
web. [www.flammkuchen-profi.de](http://www.flammkuchen-profi.de)

## Teigplatte mit Creme



Machen Sie es sich noch einfacher:  
Individuell & unverwechselbar!  
Setzen Sie die Akzente: Frisch & saisonal  
– so heben Sie sich mit wenig Aufwand  
von der Konkurrenz ab.



# Eine Teigplatte tausend Möglichkeiten



Tipps & Tricks zum Belegen Ihrer Teigplatten



Flammkuchen Profi GmbH

„Eine wahrhaftige und gute Küche besteht zu 90% aus hochwertigen und frischen Zutaten und zu 10% aus Phantasie.“

Paul Bocuse (frz. Sternekoch)



Mehr frische Ideen auch im Netz unter:

[www.flammkuchen-profi.de](http://www.flammkuchen-profi.de)

# INHALT

## KLASSISCH

Elsässer Flammkuchen klassisch und verfeinert 4 - 5

## VEGGIE STYLE

### Königsgemüse mal anders

Flammkuchen Spargel – getrocknete Tomaten – Pinienkerne 6 - 7

### Kunterbuntes Gemüse

Flammkuchen saisonales Gemüse – Käse - Rucola 8 - 9

### Frisch & Würzig

Flammkuchen Zucchini – Schafskäse – getrocknete Tomaten 10 - 11

## WILDER MIX

### Verrücktes Huhn

Flammkuchen Hähnchenbrustfilet – Paprika – Lauch 12 - 13

### Pilz mit Pfiff

Flammkuchen Champignons – Schafskäse – Estragon 14 - 15

### Bella Italia

Flammkuchen Parmaschinken – Kirschtomaten – Parmesan 16 - 17

## DUFTEND & DEFTIG

### Süße Ziege

Flammkuchen Ziegenkäse – Apfel – Brunnenkresse 18 - 19

### Warm um 's Herz

Flammkuchen Camembert – Schinken – Preiselbeeren 20 - 21

### Typisch pfälzisch!

Flammkuchen Blutwurst – Grumbeere 22 - 23

## Süß

### Beerentraum

Flammkuchen frische Beeren – Minze 24 - 25

...noch ein bisschen MEER 26 - 27

# PIMP MY ELSÄSSER

mit Lauch



mit Käse & Pilzen



mit Frühlingszwiebeln



mit Rucola Salat

## Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck & Zwiebeln

### → Zutaten für den Klassiker

Teigplatte Art Flambé  
Crème fraîche  
Speck (Julienne-Schnitt)  
weiße Zwiebeln gewürfelt

### ★ Ideen zum Verfeinern

- mit geriebenem Käse (Emmentaler/Gouda/Bergkäse)
- mit frischen Pilzen (Egerlinge/Pfifferlinge/Steinpilze)
- Lauch
- Frühlingszwiebeln
- Kartoffelscheiben & Rosmarin
- Rucola Salat
- Gorgonzola
- Paprika
- frischen Kräutern
- Spargel



## Königsgemüse mal anders

Flammkuchen mit Crème fraîche, weißem und grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Frühlingszwiebeln & frischem Rucola



### Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème fraîche  
weißer Stangenspargel  
grüner Spargel  
getrocknete Tomaten  
Frühlingszwiebeln  
Rucola  
Pinienkerne



### andere Varianten

#### **Spargel – Avocado – Bärlauchpesto**

mit Crème fraîche, grünem Spargel, Avocado & Bärlauchpesto

#### **Spargel & Mettflöckchen**

mit Crème fraîche, grünem Spargel, Mettflöckchen, Parmesan & Frühlingszwiebeln

#### **Spargel & Ziegenfrischkäse**

mit Crème fraîche, weißem Spargel, Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln & Rucola Salat

#### **Spargel & Lachs**

mit Crème fraîche, grünem & weißem Spargel, Lachs, Rucola Salat & Mandelblättchen

#### **Spargel & Schweinefilet**

mit Crème fraîche, Kartoffeln, weißem Spargel & Schweinefilet





## Kunterbuntes Gemüse

Flammkuchen mit Crème fraîche, saisonalem Gemüse, Käse, Rucola & Pinienkernen



### Zutaten

- Teigplatte Art Flambé
- Crème Fraîche
- frisches Gemüse  
→ z.B. grüner Spargel, Tomaten, Paprika, Broccoli, Zucchini, etc.
- rote Zwiebeln
- Rucola Salat
- Pinienkerne
- Käse (Emmentaler oder Parmesan)



### andere Varianten

#### Vegan

mit veganer Karotten-Orange-Ingwer Crème, Champignons, Zwiebeln, veganer Mexican Chipotle (Hot & Spicy)

#### Süßkartoffel – Harissa

mit Crème fraîche, Süßkartoffelscheiben, Harissa (arabische Gewürzpaste), glatte Petersilie & roten Zwiebeln

#### Weißkohl & Räuchertofu

mit Crème fraîche, Weißkohl blanchiert (in dünnen Scheiben geschnitten), Räuchertofu (Mandel-Sesam) & Kreuzkümmel

## Frisch & würzig

Flammkuchen mit Crème fraîche, Zucchini, Schafskäse, getrockneten Tomaten & frischer Brunnenkresse



### Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème fraîche  
→ verfeinert mit Frischkäse & Zitrone  
Zucchini  
Schafskäse  
Frühlingszwiebeln  
getrocknete Tomaten  
frische Brunnenkresse



### andere Varianten

#### Peperoni & Tomate

mit Crème fraîche, Peperoni, Tomaten, Kräuter der Provence, Zwiebeln

#### Thunfisch & Tomate

mit Crème fraîche, Zwiebeln, Tomaten & Thunfisch

#### Chorizo & Olive

mit Crème fraîche, Chorizo, Knoblauch, Oliven, Käse

#### Mediterran

mit Crème fraîche, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven & Kräuter der Provence

#### Mediterran & Spargel

mit Crème fraîche, grünem Spargel, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven & Kräuter der Provence





## Verrücktes Huhn

Flammkuchen mit Crème fraîche, Hähnchenbrustfilet, Paprika & Lauch



### Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
 Crème fraîche  
 → verfeinert mit Frischkäse & Zitrone  
 Hähnchenbrustfilet  
 Paprika rot & gelb  
 Lauch



### andere Varianten

#### Hähnchen – Curry

mit Crème fraîche, Hähnchenbrustfilet, Ananas & Curry

#### Hähnchen indisch

mit Crème fraîche, Kikok Hähnchenbrustfilet, Ananas, Mango Chutney & Currypaste

#### Hähnchen – Kirschtomaten – Meerrettich

mit Crème fraîche, Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Tafel- Meerrettich, rote Zwiebeln, Zitronenthymian & Muskatnuss

#### Mariniertes Hähnchen exotisch

mit Crème fraîche (verfeinert mit Zitronengras & einem Hauch Curry), Hähnchenbrustfilets (in Gewürzöl angebraten), Avocado Mango, Papaya, zum Garnieren: Kokos-Chips, eingelegter Ingwer (in Streifen) & Basilikumblätter

## Pilz mit Pfiff

Flammkuchen mit Crème fraîche, Champignons, Schafskäse & Estragon



### → Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème fraîche  
Champignons (w eiß oder braun)  
Schafskäse  
frischer Estragon

### ★ andere Varianten

#### **Champignons & Käse**

mit Crème fraîche, Champignons, Lauch, Käse (Emmentaler) & Frühlingszwiebeln

#### **Pfifferlinge – Speck – Kirschtomaten**

mit Crème fraîche, frischen Pfifferlingen, Speckwürfeln, Schalotten und Kirschtomaten

#### **Pfifferlinge & Parmesan**

mit Crème fraîche, frischen Pfifferlingen, Parmesan, Schalotten, Knoblauch & glatter Petersilie

#### **Kräutersaitlinge & Pecorino**

mit Crème fraîche, frischen Kräutersaitlingen, Champignons, Pecorino & Rosmarin

#### **Steinpilze & Trüffel**

mit Crème fraîche, frischen Steinpilzen, Trüffel, Mozzarella

#### **Steinpilze & Speck**

mit Crème fraîche, frischen Steinpilzen, Käse (Emmentaler), Speck & Zwiebeln





## Bella Italia

Flammkuchen mit Crème fraîche, Kirschtomaten, Parmaschinken, Zwiebeln & frischer Brunnenkresse



### Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème Fraîche  
Parmaschinken  
Kirschtomaten  
rote Zwiebeln  
frischer Brunnenkresse



### andere Varianten

#### **Kirschtomaten – Parmaschinken – Rucola**

mit Crème fraîche, Parmaschinken, Tomaten, Rucola & Parmesankäse

#### **Pesto & Parmaschinken**

mit Crème fraîche, Parmaschinken, Pesto a la Genovese, Mozzarella, Tomaten & Rucola

#### **Tomate & Basilikum**

mit Crème fraîche, frischen Tomaten (gelb/orange/rot), Basilikum

#### **Italienische Art**

mit Tomatensoße (abgeschmeckt mit Knoblauch, Oregano, Ajvar & Salz, Pfeffer), Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln, Kapern & Rucola

#### **Kürbis & Parmaschinken**

mit Crème fraîche, Parmaschinken, Kürbis (Hokkaido), rote Zwiebeln, Rucola & Rosmarin

# Süße Ziege

Flammkuchen mit Crème fraîche, Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse, Apfel & frischer Brunnenkresse



## Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème fraîche  
Ziegenfrischkäse  
Ziegenkäse  
Apfel (Jonagold oder Elstar)  
rote Zwiebeln  
frische Brunnenkresse



## andere Varianten

### Ziegenkäse – Honig – Nüsse

mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig & Thymian

### Ziegenkäse & Birne

mit Crème fraîche, Birnen, Ziegenkäse, grober Pfeffer & Preiselbeeren

### Ziegenkäse & Datteln

mit Crème fraîche, Ziegenfrischkäse, Honig, Pinienkerne & Zitronenthymian

### Ziegenkäse – Kürbis – Apfel

mit Crème fraîche, Kürbis (Hokkaido), Apfel, Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Thymian & Honig

### Ziegenkäse & Süßkartoffeln

mit Crème fraîche (verfeinert mit Ziegenfrischkäse, Schnittlauch, Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Zitrone), Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln & Käse

## Warm um's Herz

Flammkuchen mit Crème fraîche, Camembert, Schwarzwälder Schinken, Preiselbeeren



### Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème fraîche  
Camembert  
Schwarzwälder Schinken  
Prelselbeeren



### andere Varianten

#### Steckrüben & Speck

mit Crème fraîche, gelben Steckrüben, Speck & roten Zwiebeln

#### Roquefort & Schinken

mit Crème fraîche, Kochschinken und Roquefort

#### Kürbis & Speck

mit Crème fraîche, Kürbis (Hokkaido), Speck, glatte Petersilie & Meersalz

#### Kürbis & Birne

mit Crème fraîche, Kürbis (Hokkaido), Birne (Abate), Speck, rote Zwiebeln, Bergkäse, Kürbiskerne & Majoranblättchen

#### Rote Bete & frischer Meerrettich

mit Crème fraîche, roter Bete (gegart), frischer Meerrettich, Frühlingszwiebeln & Honig

#### Pancetta – Maroni – Radicchio

mit Crème fraîche, Pancetta, Maronen & Radicchio

# Typisch pfälzisch!

Flammkuchen mit Crème fraîche, Blutwurst & Kartoffeln



## → Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème Fraîche  
Blutwurst  
Kartoffeln  
rote Zwiebeln

## ★ andere Varianten

### Sauerkraut & Blutwurst

mit Crème fraîche, Sauerkraut, Blutwurst, Apfel & Majoran

### Leberkäse – Lauch – Gouda

mit Crème fraîche, Leberkäse (in Stückchen geschnitten), Lauch, geriebener Gouda, süßer Senf & Schnittlauch

### Weißwurst & Minibrezeln

mit Crème fraîche, Weißwurst, Minibrezeln & süßem Senf

### Münsterkäse & Kümmel

mit Crème fraîche, Münsterkäse, rote Zwiebeln & Kümmel

# Beerentraum

Flammkuchen mit süßer Crème, frischen Beeren & Minze



## Zutaten

- Teigplatte Art Flambé
- Crème Fraîche & Vanillezucker (ggf. Honig)
- frische Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren & Erdbeeren)
- frischer Minze
- Puderzucker



## andere Varianten

### Müsli

mit süßer Crème, Trauben (blau & weiß), Krokantmüsli & Honig

### Nutella & Banane

mit süßer Crème, Nutella, Bananen, Pistazienkerne (gehackt)

### Himbeeren beschwipst

mit süßer Crème, Vanilleeis, Himbeeren, Himbeergeist

### Himbeere – Schoko – Blattgold

mit süßer Crème, Mousse au Chocolat, Himbeeren, Blattgold

### Macadamia & Nougat

mit süßer Crème, Macadamianüssen, Nougat, Schokosauce

### Kirsche beschwipst

mit süßer Crème, Kirschen, Vanillezucker & Kirschwasser flambiert

### Kirsch & Ananas

mit süßer Crème, Kirschen, frischer Ananas & Schokosoße

### Erdbeere – Basilikum – Balsamico

mit Crème fraîche, frischen Erdbeeren, Schalotten, Basilikum, Balsamicoessig, (Salz & Pfeffer)





## ...noch ein bisschen MEER!

Flammkuchen mit Crème fraîche, Wildlachs, Shrimps & Dill

### → Zutaten

Teigplatte Art Flambé  
Crème Fraîche  
Wildlachs  
Shrimps  
frischer Dill

### ★ andere Varianten

#### **Shrimps & Rucola**

mit Crème Fraîche, Shrimps, Rucola, Dill, Knoblauch

#### **Shrimps & Spinat**

mit Crème Fraîche, Shrimps, Blattspinat, Käse

#### **Shrimps & Kräuter der Provence**

mit Crème Fraîche, Shrimps, Zwiebeln, Kräuter der Provence & Knoblauch

#### **Lachs & Rucola**

mit Crème Fraîche, Räucherlachs, Rucola, Meerrettich

#### **Crevetten & Chilli**

mit Crème Fraîche, Crevetten, Chili fein, Knoblauch, rosa Pfeffer, Käse

#### **Thunfisch & Tomate**

mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Tomaten & Thunfisch

#### **Thunfisch & Spinat**

mit Crème Fraîche, Blattspinat, Thunfisch & Kapern