

# FLAMMKUCHEN MIT PURPLE RAIN KARTOFFELN UND FEIGEN



## Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung fertiger  
Flammkuchenteig (oder besser  
selbergemacht)  
200 g Ricotta  
2 EL Milch  
3 Blätter Rotkohl  
3 Kartoffeln Purple Rain  
Salz, Pfeffer  
2 Zweige Rosmarin  
4 Feigen  
100 g Feta  
4 EL Honig

## Zubereitung:

Fertigen Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen. Ricotta mit Milch und Rotkohl feinpürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ricotta auf dem Flammkuchenteig verstreichen.

Kartoffeln gründlich waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Feigen waschen und in Scheibenschnitten schneiden.

Flammkuchen mit Kartoffeln belegen. Die Feigen darauf verteilen und mit Rosmarin bestreuen.

Flammkuchen wie auf der Packung beschrieben im vorgeheizten Backofen backen.

Fertigen, noch heißen Flammkuchen mit zerbröseltem Feta bestreuen und mit Honig beträufeln.