Süßer Tortilla-Flammkuchen

Zutaten

Menge	
1	Wrap
1/2 Tafel	Schokolade
2 EL	Frischkäse
1 Prise	Zimt
1	Vanilleschote
1	Bio-Zitrone
2 TL	Zucker
1 EL	Butter
1 Handvoll	TK-Himbeeren
1 Handvoll	Basilikum

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min. + 8 Min. Backzeit

pro Portion: 1360 kJ, 325 kcal, 35,3 g Kohlenhydrate, 6,56 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 25,9 mg Cholesterin, 3,11 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

schnell veggie

Zubereitung

Tortilla-Flammkuchen mit Schokolade? Klingt vielleicht etwas verrückt, aber schmeckt echt super lecker! Die Mischung aus knusprigem Tortilla, cremigem Frischkäse und fruchtiger Himbeere passt einfach perfekt zusammen. Von der Schokolade brauchen wir natürlich gar nicht erst zu reden. Probier's also direkt selber aus, so easy geht's:

Step 1:
Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Den Wrap anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Step 2:
Die Schokolade grob hacken. Den Frischkäse mit Zimt, dem Mark der Vanilleschote, etwas Zitronenabrieb und dem Zucker vermischen und auf den Wrap streichen.

Step 3:
Die Himbeeren auf der Frischkäse-Creme verteilen und den Tortilla-Flammkuchen für 8 Minuten im Ofen backen.

Step 4:
Währenddessen kannst du die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen und den Basilikum grob hacken.

Step 5:
Wenn der Tortilla-Flammkuchen fertig ist, verteilst du die Schokosauce darüber und streust etwas Basilikum darüber.