



Birnen-Speck-Flammkuchen

dazu Salat mit Chicorée und Pekannüssen



20-30min



2 Personen

Heute in deiner Box: ein fruchtig-leckerer Flammkuchen, den du für dich und deine Lieben nach Lust und Laune mit Birne, Zwiebeln und salzigem Speck belegen kannst. Ruck, zuck noch Käse darüber hobeln und ab in den Ofen damit. Dazu gibt es einen nicht weniger köstlichen Salat mit Chicorée und Pekannüssen. Guten Appetit!

- 2 Birnen
- 1 Zwiebel
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Chicorée
- 25g Pekannusskerne ¹⁵
- 100g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 908kcal, Fett 55.1g,
Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 22.8g



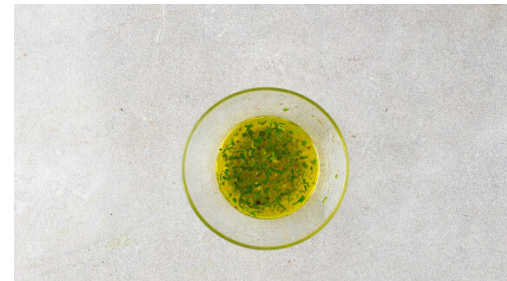
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



Den **Teig** mit den **Birnen**, den **Zwiebeln** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Den **Flammkuchen** ca. 15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



Die **Crème fraîche** mit der **1/2 des Schnittlauchs** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Den **restlichen Schnittlauch** mit je 1 EL Olivenöl, Essig und Wasser sowie je 1 Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



Den **Chicorée** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die **Pekannüsse** fein hacken. Kurz vor dem Servieren den **gemischten Salat** mit dem **Chicorée**, den **Nüssen** und dem **Dressing** vermengen. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.