



Birnen-Speck-Flammkuchen

dazu Salat mit Chicorée und Pekannüssen



20-30min



3-4 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!

- 3 Birnen
- 2 Zwiebeln
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig

- ## Was du zu Hause benötigst

- ## Küchenutensilien

- Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 887kcal, Fett 55.1g,
Kohlenhydrate 71.4g, Eiweiß 22.3g



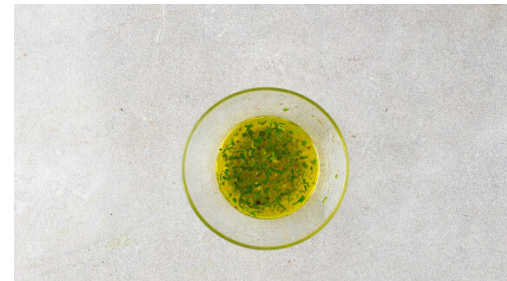
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



Die **Teige** mit den **Birnen**, den **Zwiebeln** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Die **Flammkuchen** ca. 15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



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



Den **restlichen Schnittlauch** mit je 2EL Olivenöl, Essig und Wasser sowie je 1 Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen 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. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.