



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 2 Zwiebeln
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 2 Packungen Speckwürfel
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Chicorée
- 50g Pekannusskerne ¹⁵
- 200g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 924kcal, Fett 57.0g, Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 24.9g



1. Zutaten vorbereiten

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 kleine Röllchen schneiden.



4. Flammkuchen backen

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.



2. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit der **½ des Schnittlauchs** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



5. Dressing anrühren

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



3. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



6. Salat fertigstellen

Den **Chicorée** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die **Pekannüsse** fein hacken. Kurz vor dem Servieren den **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.