



## Camembert-Birnen-Flammkuchen

mit Haselnüssen und gemischtem Salat



20-30min



2 Personen

Der Camembert kommt aus der französischen Normandie und zeichnet sich durch seinen cremig-nussigen Geschmack und die weiße Rinde aus. Er wurde im 19. Jahrhundert Teil der kaiserlichen Hoftafel in Versailles und hat seitdem die Küchen der Welt erobert. Vor allem gebacken aus dem Ofen und kombiniert mit fruchtiger Süße ist er eine wahre Delikatesse – probier es aus mit diesem köstlichen Birnen-Nuss-Flammkuchen!



## Was du von uns bekommst

- 1 Camembert <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 1 Birne
- 1 Päckchen Honig
- 1 Packung Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Packung Hefeteig <sup>1</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 925kcal, Fett 57.4g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 26.4g



**1. Camembert schneiden**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Camembert** in möglichst dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten, wenn er noch kühl-schräggalt ist.



**2. Crème fraîche verrühren**

Die **Crème fraîche** mit dem **Senf** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen. Die **Birne** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



**3. Birnenscheiben marinieren**

Die **Birnenscheiben** mit den **Kräutern**, dem **Honig**, 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Zucker und Pfeffer vorsichtig vermengen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Die **Haselnüsse** grob hacken.



**4. Teig vorbereiten**

Den **Flammkuchenteig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème-fraîche-Senf-Mischung** bestreichen.



**5. Flammkuchen belegen**

Zunächst die **marinierten Birnenscheiben**, dann die **Nüsse** und den **Camembert** darauf verteilen. Den **Flammkuchen** 10-15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Vor dem Anschneiden noch ca. 3Min. ruhen lassen.



**6. Salat mischen**

Inzwischen aus 1EL Olivenöl, 1TL Essig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** mischen. Den **Salat** zu dem **Camembert-Birnen-Flammkuchen** servieren.