



Camembert-Birnen-Flammkuchen

mit Haselnüssen und gemischem 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 Hofftafel 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 ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 1 Birne
- 1 Päckchen Honig
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Hefeteig ¹
- 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 külschrankkalt 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.