



Camembert-Birnen-Flammkuchen

mit Haselnüssen und gemischtem Salat



20-30min



3-4 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!

- 2 Camemberts ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 3 Birnen
- 1 Päckchen Honig
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Hefeteig ¹
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche

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

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

Energie 763kcal, Fett 41.8g,
Kohlenhydrate 77.7g, Eiweiß 23.6g



1. Camembert schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.
Tipp: Die **Flammkuchen** können auch bei 240°C Ober-/Unterhitze nacheinander gebacken werden. Den **Camembert** in möglichst dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten, wenn er noch kühl-schränkkalt 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 **Birnen** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



3. Birnenscheiben marinieren

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



4. Teig vorbereiten

Die **Flammkuchenteige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen 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. Die **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 1-2EL Olivenöl, 1-2TL 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.