



## 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!



- 2 Birnen
- 2 Zwiebeln
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche <sup>2</sup>
- 2 Pck. Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>2</sup>
- 2 Chicorée
- 50g Pekannusskerne <sup>3</sup>
- 200g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

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



#### 4. Flammkuchen backen

## 2. Crème fraîche verfeinern

## 5. Dressing anrühren

### 3. Teige vorbereiten

## 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.