



Flammkuchen mit Blauschimmelkäse

mit Roter Bete, Birne und Thymian



ca. 30min



3-4 Personen

Offen für ungewöhnliche Kombinationen? Diese hier liebten unsere Testesser ganz besonders: Auf unserem knusprigen Flammkuchen finden aromatische Rote Bete, süßlich-fruchtige Birne und cremig-herber Blauschimmelkäse einträchtig zusammen - eine perfekte Mischung! Frischer Thymian und knackige Walnüsse setzen dem Gericht noch ein delikates Krönchen auf. Verehrte Herrschaften, es ist angerichtet!

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 2 Rote Beten
- 10g Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 50g Walnusskerne ³
- 200g Blauschimmelkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Der Blauschimmelkäse ist sehr weich, daher am besten bis zur Verarbeitung gekühlt halten. Bei der Verarbeitung der Roten Bete am besten Handschuhe und Schürze tragen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 783kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 77.2g, Eiweiß 23.4g



1. Belag vorbereiten

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Birnen** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, dann mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **Roten Beten** schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit 2TL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



4. Flammkuchen belegen

Die **Roten Beten** und die **Birnen** dachziegelartig auf den **Teigen** anordnen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** auf den **Roten Beten** und den **Birnen** verteilen, die **Walnüsse** darüberstreuen.



2. Teige vorbereiten

Den **Thymian** von den Stängeln streifen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **2TL Thymianblättchen** vermengen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, dünn mit 2TL Olivenöl bepinseln und die **Knoblauch-Thymian-Mischung** darauf verteilen, an den Rändern 1-2cm frei lassen.



5. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** im Ofen in 15-20Min. leicht knusprig backen, dann nach Geschmack mit je 1TL Honig beträufeln, mit dem **restlichen Thymian** garnieren und noch warm servieren.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Walnusskerne** grob hacken und mit **2TL Thymianblättchen**, 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Blauschimmelkäse** in dünne Scheiben schneiden und dann grob zerpfeifen.



6. Mehr Aroma!

Haben wir nicht richtig viel Aroma in diesen Flammkuchen gepackt? Aber hallo! Doch es geht immer noch mehr ... Zur Fruchtfrische der Birne macht sich etwas Zitronenabrieb auf dem Flammkuchen sehr gut, wer sich eher nach Grün- als nach Gelbzeug sehnt, platziert ein wenig Rucola nach Wunsch on top - oder daneben. Da sind wir nicht so.