



Flammkuchen mit Blauschimmelkäse

mit Roter Bete, Birne und Thymian



ca. 30min



2 Portionen

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

- 1 Birne
- 1 Rote Bete
- 5g Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 25g Walnusskerne ³
- 100g Blauschimmelkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 805kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 77.2g, Eiweiß 23.4g



1. Belag vorbereiten

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



4. Flammkuchen belegen

Die **Rote Bete** und die **Birne** dachziegelartig auf dem **Teig** anordnen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** auf der **Roten Bete** und der **Birne** verteilen, die **Walnüsse** darüberstreuen.



2. Teig vorbereiten

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



5. Flammkuchen backen

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



3. Zutaten vorbereiten

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



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.