



Birnen-Speck-Flammkuchen

dazu Salat mit Chicorée und Pekannüssen



20-30min



4 Portionen

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 ²
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ²
- 2 Chicorée
- 50g Pekannusskerne ³
- 200g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 950kcal, Fett 57.4g,
Kohlenhydrate 78.7g, Eiweiß 25.7g



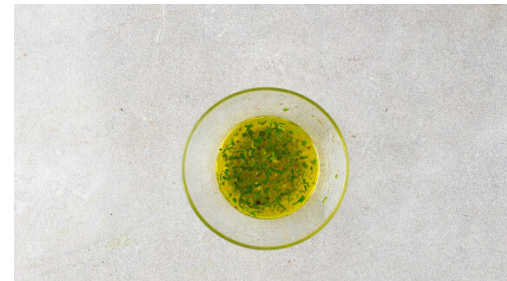
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



Die **Teige** mit den **Birnen**, den **Zwiebeln** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Die **Flammkuchen** ca. 15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Crème fraîche** mit der **½ des Schnittlauchs** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Den **übrigen Schnittlauch** mit je 2 EL Olivenöl, Essig und Wasser sowie je 1 Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



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.