



Camembert-Birnen-Flammkuchen

mit Haselnüssen und gemischtem Salat



20-30min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 2 Camemberts ²
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 10g Petersilie & Thymian
- 3 Birnen
- 50g blanchierte Haselnusskerne ⁴
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL körniger Senf ³
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Käse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Camembert** in möglichst dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten, wenn er noch kühl-schrätkalt ist.



2. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** mit 2EL körnigem 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** vorsichtig mit den **Kräutern**, 2EL Olivenöl, 1EL Honig und 1kräftigen Prise Pfeffer vermengen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



4. Teige vorbereiten

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



5. Flammkuchen backen

Zunächst die **marinierten Birnenscheiben**, dann die **Nüsse** und den **Camembert** auf der **Crème fraîche** verteilen. Die **Flammkuchen** 9-12Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Vor dem Anschneiden noch ca. 3Min. ruhen lassen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Salat mischen

Inzwischen aus 2EL Olivenöl, 2TL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** mischen. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.