



## Birnen-Speck-Flammkuchen

dazu Salat mit Chicorée und Pekannüssen



20-30min



2 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
- 1 Zwiebel
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung Chicorée
- 1 Packung Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 911kcal, Fett 50.8g,  
Kohlenhydrate 76.2g, Eiweiß 25.2g



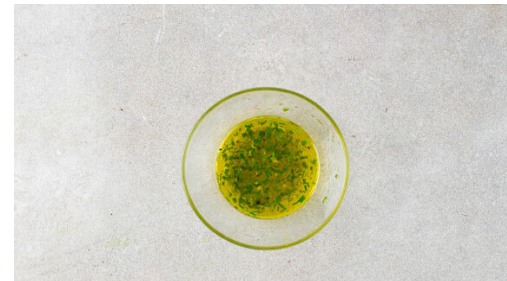
Den Backofen auf 240°C (220°C) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



Den **Teig** mit den **Birnen**, den **Zwiebeln** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Den **Flammkuchen** ca. 15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



Die **Crème fraîche** mit der **1/2 des Schnittlauchs** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



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



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech 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 **gemischten Salat** mit dem **Chicorée**, den **Nüssen** und dem **Dressing** mischen. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.