



Birnen-Speck-Flammkuchen

dazu Salat mit Chicorée und Pekannüssen



20-30min



3-4 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!

- 3 Birnen
- 2 Zwiebeln
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig

- Energie 889kcal, Fett 50.6g,
Kohlenhydrate 71.6g, Eiweiß 24.7g



A rectangular tart or pizza is shown on a black baking tray. The base is a light-colored dough. It is topped with a thick layer of white sauce, likely cream or ricotta. Scattered across the surface are thin slices of yellow apples and a generous amount of a red berry compote, possibly made of raspberries or strawberries. The entire dish is set against a dark, textured background.



A top-down view of a glass bowl containing a green salad with sliced almonds and a small glass dish of dressing. The salad is composed of various green leafy vegetables, including what appears to be romaine and arugula, topped with sliced almonds. The dressing is a light-colored, slightly chunky liquid in a small glass dish.

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. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.