



Flammkuchen mit Ziegenkäse und Birne

dazu Rotkohl-Karotten-Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Heute wird's heiß ... flammend heiß! Du ahnst es schon: Es gibt Flammkuchen. Und die heutige Variante der Spezialität aus dem Elsass überzeugt garantiert. Die Basis allein aus Crème fraîche und Ziegenfrischkäse hat es schon in sich, aber warte, bis sich noch frischer Rosmarin, fruchtige Birne und geröstete Haselnüsse dazugesellen! Aber auch der leckere Coleslaw ist nicht zu verachten. Da bleibt nur eins: Guten Hunger!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 5g Rosmarin
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Birnen
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 2 Karotten
- 400g geschnittener Rotkohl
- 1 Packung blanchierte Haselnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 48.6g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 19.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren. **Eine Hälfte** in kleine Würfel schneiden, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden und in einem Schälchen mit 1TL Olivenöl vermengen und beiseitestellen. Die **Rosmarinadeln** abzupfen und fein hacken.



4. Salat zubereiten

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Aus 2EL Olivenöl, 2-3EL (hellem) Essig, 1-2TL Honig oder Zucker sowie je 1/2TL Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und die **Karotten**, die **Zwiebelwürfel** und den **Rotkohl** untermengen. Den **Salat** ca. 1Min. kräftig durchkneten, bis der **Kohl** weicher wird, dabei am besten Küchenhandschuhe tragen.



2. Käse pürieren

Den **Ziegenfrischkäse** mit der **Crème fraîche** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren und die **Creme** mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die **Birnen** halbieren, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.



5. Nüsse anrösten

Die **Haselnüsse** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend grob hacken.



3. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Creme** bestreichen und mit dem **Rosmarin** sowie 1 Prise Pfeffer bestreuen. Darauf die **Birnen** und die **Zwiebelstreifen** verteilen und die **Flammkuchen** in 12-15Min. im Ofen goldbraun und knusprig backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Anrichten und servieren

Die **Flammkuchen** nach Belieben mit den **Haselnüssen** garnieren, in Stücke schneiden und mit dem **Rotkohl-Karotten-Salat** servieren.