

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Birnen



<https://www.foodist.de/rezepte/flammkuchen-mit-ziegenkaese-und-birnen-281>

Aufwand:

Niveau: Leicht
Vorbereitung: 25 Min.
Zubereitung: 20 Min.

Zutaten (2 Portionen):

- 300 g Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal)
- 2 Birnen
- 40 g gehackte Walnüsse
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Schmand
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 frischer Rosmarin

Zubereitung:

1. Schritt

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

2. Schritt

Den Flammkuchenteig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3. Schritt

In einer Schüssel Ziegenfrischkäse mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Schritt

Olivenöl mit etwa zwei Teelöffeln frischem Rosmarin und Honig gut vermischen.

5. Schritt

Birnen waschen, in dünne Spalten schneiden.

6. Schritt

Den Teig mit Schmand-Mischung bestreichen, Birnen-Spalten und Walnüsse darauf verteilen und alles mit der Öl-Mischung und Zitronensaft beträufeln.

7. Schritt

Flammkuchen etwa 15 bis 20 Minuten im Ofen backen, bis er die gewünschte Bräunung hat.

GUTEN APPETIT!

Tipp: Dazu passt hervorragend ein grüner Salat mit Honig/Senf-Dressing.

Quelle: <https://www.foodist.de/rezepte/flammkuchen-mit-ziegenkaese-und-birnen-281>