



MEIN GENUSS



Flammkuchen mit Birne und Ziegenkäse



It's a match!

Unsere gelben Senfkörner verleihen deinen Gerichten ein mild-nussiges Aroma und dezente Schärfe.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst alle trockenen Zutaten für den Flammkuchenteig in einer Schüssel miteinander vermengen. Anschließend 4 EL **Olivenöl**, das Eigelb, lauwarmes Wasser sowie eine kräftige Prise **Salz** hinzufügen und mit der Hand oder mithilfe des Knethakens einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig mit dem restlichen Olivenöl bestreichen, luftdicht verschließen und für **mindestens 30 Minuten** bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Haut der Schalotte abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Birnen waschen, halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften jeweils in dünne Scheiben schneiden.
- 4 Den Schmand zusammen mit der Milch in einer kleinen Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen. Den Rosmarin hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Nun den Ofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den fertigen Teig halbieren und jeweils auf beiden Backblechen mit einem Nudelholz etwa **1 cm** dick gleichmäßig ausrollen.
- 6 Die beiden Flammkuchenböden gleichmäßig mit der Schmand-Mischung bestreichen, bis diese vollständig aufgebraucht ist. Anschließend beide Flammkuchen mit den Birnenscheiben belegen.
- 7 Die Senfkörner in einen Mörser geben und mit einem Stößel grob zerstoßen. Die vorgeschrittenen Ziegenkäse-Stücke mit den zerstoßenen Senfkörnern grob panieren und den Flammkuchen damit garnieren.
- 8 Die Flammkuchen für **ca. 20 Minuten** auf den beiden mittleren Stufen backen. Anschließend beide Backbleche aus dem Ofen nehmen, die Flammkuchen mit dem Waldhonig beträufeln sowie die gehackten Walnüsse darüber streuen. Für **weitere 5 Minuten** backen.
- 9 Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Flammkuchen heiß servieren und mit einem Glas Weißwein

Zutaten

Flammkuchenteig:

450 g Mehl
5 EL Olivenöl
2 Eigelb
200 ml Wasser
Steinsalz

Belag:

1 Schalotte
2 Birnen
250 g Ziegenkäse
2 EL Waldhonig
2 EL Senfkörner gelb
200 g Schmand
50 ml Milch
1 TL Rosmarin
50 g gehackte Walnüsse
Salz und Pfeffer



MEIN GENUSS

genießen – **guten Appetit!**

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.