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 vorgeschnittenen 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 30.04.2027.