

Winterlicher Flammkuchen



Zutaten (4 Personen):

- 1 Pkt. Flammkuchenteig
- 100g Gorgonzola
- 20g Walnusskerne
- 20g Feldsalat
- 30g Rotkohl (frisch)
- 1 Birne
- 150 g Schmand
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 210 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen. Schmand mit Pfeffer glattrühren und auf den Flammkuchenteig streichen; hierbei zu den Rändern etwa 1,5 cm Abstand lassen.

Birne waschen, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Die Birnenspalten auf der mit Schmand bestrichenen Flammkuchenoberfläche verteilen. Den frischen Rotkohl in feine Streifen schneiden und ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen.

Zuletzt den Gorgonzola darauf bröseln. Den Flammkuchen für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und backen, bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat.

In dieser Zeit die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zur Seite stellen. Den Feldsalat putzen, waschen und ebenfalls beiseitestellen. Den fertigen gebackenen Flammkuchen aus dem Ofen holen, mit dem Feldsalat sowie den gerösteten Walnusskernen bestreuen, in 4 Teile schneiden und servieren.