

Flammkuchen mit Walnuss, Birne und Ziegenkäse

 happy-mahlzeit.com/2021/09/09/flammkuchen-mit-walnuss-birne-und-ziegenkaese

Zutaten für 2 Personen

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 2 EL Pflanzenöl
- 125 ml Wasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Belag:

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Birnen
- 1 Handvoll Walnüsse, ohne Schale
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Salatbeilage:

- 250 g Feldsalat
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Birne
- 1 Handvoll Walnüsse
- 2 EL Honig
- 2 EL Roter Aceto Balsamico
- 1 1/2 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Teig Mehl, Öl und lauwarmes Wasser zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ganz dünn auf einem Blech ausbreiten.

Für den Belag Ziegenfrischkäse auf dem Teig ausstreichen. Frühlingszwiebeln abziehen, klein schneiden und den Frischkäse damit bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und zusammen mit den Birnen auf den Flammkuchen verteilen. Walnüsse darüber geben. Flammkuchen im Ofen 15 Minuten backen.

Für das Dressing Öl und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Birne schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Walnüsse zusammen mit den Birnenstücken und dem Honig in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend zum Feldsalat geben und das Dressing darüber geben. Frühlingszwiebeln abziehen in Ringe schneiden und darüberstreuen.

Rezept: Inga Feldmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. September 2016

Episode: Leibgerichte