



Flammkuchen mit Birne und Gorgonzola

Foodbox

Zutaten für 2 Personen

- 7 g frische Hefe
- ca. 175 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- ½ TL Salz
- 2 kleine Birnen
- ca. 130 g Gorgonzola
- Pfeffer
- 60 g Walnusskerne
- 1 Hand voll Brunnenkresse zum Garnieren (alternativ: Rucola)

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Die Hefe in ca. 65 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit dem Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Nach Bedarf noch wenig Mehl oder Wasser zugeben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Für den Belag die Birnen waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden, dabei das Kernhaus entfernen. Den Käse in Scheiben schneiden oder fein zerkrümeln. Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.
- 3 Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und auf Backpapier zu einem dünnen Fladen ausrollen. Mit dem Backpapier auf ein Blech geben. Den Teigfladen mit dem Käse belegen bzw. bestreuen. Die Birnen darauf verteilen, mit etwas Pfeffer würzen und die Nüsse aufstreuen. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen. Die Brunnenkresse waschen, trocken schütteln und auf dem Flammkuchen verteilen.

Nährwerte pro Portion 843 kcal, 3538 kJ

85,4 g Kohlenhydrate
29,7 g Eiweiß
40,6 g Fett

