



Camembert-Birnen-Flammkuchen

mit Haselnüssen und gemischtem Salat



20-30Min.



3-4 Personen

Der Camembert kommt aus der französischen Normandie und zeichnet sich durch seinen cremig-nussigen Geschmack und die weiße Rinde aus. Er wurde im 19. Jahrhundert Teil der kaiserlichen Hoftafel in Versailles und hat seitdem die Küchen der Welt erobert. Vor allem gebacken aus dem Ofen und kombiniert mit fruchtiger Süße ist er eine wahre Delikatesse – probier es aus mit diesem köstlichen Birnen-Nuss-Flammkuchen!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Camemberts ⁷
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Packung gemischter Salat ¹⁰
- 15g frische Petersilie & Thymian
- 2 Packungen Flammkuchenteig ^{1,7}
- 3 Birnen
- 1 Päckchen Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Honig

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 880.0kcal, Fett 39.7g, Eiweiß 20.5g, Kohlenhydrate 96.1g



1. Camembert schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. **Tipp:** Die **Flammkuchen** können auch bei 240°C Ober-/Unterhitze nacheinander gebacken werden. Den **Camembert** in möglichst dünne Scheiben schneiden. Das geht am besten, wenn man ihn frisch aus dem Kühlschrank holt.



2. Crème fraîche verrühren

Die **Crème fraîche** mit dem **Senf** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen. Die **Birnen** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



3. Birnen marinieren

Die **Birnenscheiben** mit den **Kräutern**, dem **Honig**, 1EL Olivenöl, Pfeffer und 1 Prise Zucker vorsichtig mischen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Die **Haselnüsse** grob hacken.



4. Teig vorbereiten

Die **Flammkuchenteige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème-fraîche-Senf-Mischung** bestreichen.



5. Flammkuchen belegen

Zunächst die **marinierten Birnenscheiben**, dann die **Nüsse** und den **Camembert** darauf verteilen. Die **Flammkuchen** ca. 10-15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Vor dem Anschneiden noch ca. 3Min. ruhen lassen.



6. Salat mischen

Inzwischen aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** mischen. Den **Salat** zu dem **Camembert-Birnen-Flammkuchen** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**