



Camembert-Flammkuchen

mit Zwetschken und Rosmarin



20-30min



2 Personen

Flammkuchen sind eine Spezialität aus dem Elsass. Wir peppen die klassische Variante des beliebten Gerichts mit französischen Camembert und fruchtigen Pflaumen auf. Das Steinobst gehört, wie der Apfel zu den Rosengewächsen und wurde vermutlich von Alexander dem Großen nach Europa gebracht. Die sauer-fruchtige Note passt dabei perfekt zum cremigen Käse und duftendem Rosmarin. Bon Appétit!

Was du von uns bekommst

- Pflaumen
- rote Zwiebel
- Flammkuchenteig 1,7
- Senf 10
- Sauerrahm 7
- Baby Mangold
- Camembert 7
- frischer Rosmarin

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze

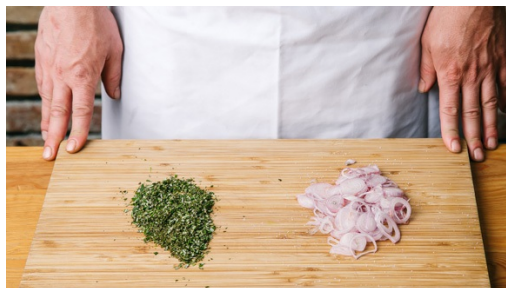
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 752.0kcal, Fett 35.6g, Eiweiß 21.0g, Kohlenhydrate 84.4g



1. Gemüse vorbereiten

Zwiebel schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Die **Ringe** mit einer Prise Zucker verkneten und kurz ziehen lassen. Die **Rosmarinnadeln** grob von den Zweigen ziehen und fein hacken. Wenn es schneller gehen soll, die Zweige nur einmal durchschneiden.



2. Camembert schneiden

Das Backrohr auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den **Camembert** in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden. Die **Pflaumen** halbieren, entkernen und jede Hälfte der Länge nach vierteln.



3. Flammkuchen belegen

Teig auf ein Backblech ausrollen, das Papier sollte dabei unter den Teig liegen. Den **Teig** mit **halbem Becher Sauerrahm** bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, **Zwiebeln** gleichmäßig darauf verteilen und den **Flammkuchen** ca. 8Min. im Rohr vorbacken. Übriger **Sauerrahm** wird nicht verwendet.



4. Flammkuchen backen

Dann **Camembert** und **Pflaumen** darauf verteilen und mit **Rosmarin** bestreuen. Dann weitere ca. 5-8Min. goldbraun backen.



5. Dressing zubereiten

Inzwischen 2-3EL Essig, 1TL **Senf** und 2EL Öl zu einem Dressing rühren, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat mischen

Den **Baby Mangold** mit dem **Dressing** vermischen und zum **Flammkuchen** servieren, evtl. ein paar **Mangold-Blätter** über den **Flammkuchen** streuen.