



## Camembert-Flammkuchen

mit Zwetschken und Rosmarin



20-30min



4 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

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

## 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 754.0kcal, Fett 35.8g, Eiweiß 21.1g, Kohlenhydrate 84.2g



### 1. Gemüse vorbereiten

**Zwiebeln** 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 und Zwetschken

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

Die **Teige** auf je ein Backblech ausrollen, das Papier sollte dabei unter dem **Teig** liegen. Die **Teige** mit **Sauerrahm** bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, **Zwiebeln** gleichmäßig darauf verteilen und den **Flammkuchen** ca. 8Min. im Rohr vorbacken.



### 4. Flammkuchen backen

Dann **Camembert** und **Pflaumen** auf den **Flammkuchen** verteilen und mit **Rosmarin** bestreuen. Anschließend weitere ca. 7-10Min. goldbraun backen, nach der Hälfte der Zeit die Bleche austauschen, sodass das untere Blech nun Oben liegt und das obere Unten liegt.



### 5. Dressing zubereiten

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



### 6. Salat mischen

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