

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Birnen Rezept für 3 – 4 Personen

250g Mehl
125ml Wasser
3 EL Olivenöl

100g Sauerrahm
100g Crème fraîche
100g Ziegenkäse
1-2 rote Zwiebeln
1-2 Birnen
2 EL Honig
3-4 EL Walnüsse
Frischer Thymian



Mehl, Wasser und Olivenöl mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf mehr Mehl oder Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Walnüsse grob hacken oder zerdrücken.

Zwiebel in kleine Würfel hacken. Birnen in Streifen schneiden.

Sauerrahm mit Crème fraîche, einer Prise Salz und etwas buntem Pfeffer vermischen und abschmecken.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen.

Den Teig auf ein Backpapier legen und mit der Sauerrahm- Crème fraîche-Mischung bestreichen. Zwiebeln, Birnen und Walnüsse gleichmäßig darauf verteilen. Den Ziegenkäse zerbröseln und ebenfalls gleichmäßig verteilen. Zum Schluss alles mit Honig beträufeln und die gezupften Thymianzweige darauf verteilen. Den Flammkuchen bei 200 Grad in das vorgeheizte Backrohr schieben (mittlere Schiene) und 10 bis 15 Minuten (Ober- und Unterhitze) backen.

Den Flammkuchen am besten noch heiß servieren. Dazu passt zum Beispiel Vogerlsalat mit einem Honig-Senf-Dressing.