AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Herbst	Frankreich

BLAUSCHIMMELKÄSE

FLAMMKUCHEN MIT BIRNE UND BLAUSCHIMMELKÄSE



Rezept: bettybossi.ch, 31. 8. 2014 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Die Kombination Käse und Birne ist alles andere als neu, aber immer wieder unglaublich gut.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Flammkuchenteig	300 g	Crème fraîche
4	Birne	1	Radicchio
2	Schalotte	1 Zw	Thymian
100 g	Blauschimmelkäse	3 TL	Honig
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für den Belag Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Schalotte in feine Ringe schneiden. Blauschimmelkäse mit Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche vermengen. Radicchio in Streifen schneiden
2. Backofen auf 250° C vorheizen und ein umgedrehtes Backblech auf mittlerer Schiene einschieben. Backpapier bereitlegen und den ausgewallten Teig auf Backpapier legen. Die Teiglinge dünn mit der Blaukäsemischung bestreichen. Die Birnen und die Hälfte der Radicchiostreifen darauf verteilen, Schalotten und Thymianblättchen darüber streuen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Honig beträufeln.
3. Backofen auf 200° C zurückschalten. Flammkuchen 10-15 Min. knusprig backen. Den heissen Flammkuchen mit restlichen Radicchiostreifen bestreuen und servieren.

TIPP: Die Birnen können durch frische Feigen ersetzt werden.