

Flammkuchen mit CAMBOZOLA, Birnen und Feigen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **CAMBOZOLA**
1 reife Birne (ca. 200 g)
4 frische blaue Feigen (ca. 180 g)
150–175 g Schmand
2 Flammkuchenböden á ca. 85 g
30 g Walnüsse
6–8 Stiele Zitronenthymian
1–2 EL flüssiger Honig
abgeriebene Schale von 1/3 Bio-
Zitrone
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Thymian waschen und Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen und hacken. Schmand, gehackten Thymian, Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
2. Birne und Feigen waschen. Birne vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in dünne Spalten schneiden. Feigen in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
3. Flammkuchenböden nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit je der Hälfte des Schmands bestreichen. Mit Birnenspalten und Feigenscheiben belegen und mit den Nüssen bestreuen.



4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C/ Umluft: 230 °C) auf unterer Schiene 9–11 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun und knusprig sind.
5. CAMBOZOLA in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Flammkuchen aus dem Backofen nehmen, mit CAMBOZOLA Scheiben belegen. Mit Honig beträufeln und bei gleicher Temperatur weitere ca. 2 Minuten fertigbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Flammkuchen herausnehmen und mit dem restlichen Thymian garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 2510 kJ, 600 kcal. E 15 g, F 43 g, KH 42 g

© Bauer Food Experts KG