

Flammkuchen mit Birnen, Serranoschinken und **ROUGETTE Landkäse**

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Mehl
 4 EL Sonnenblumenöl
 1 Eigelb (Größe M)
 200 g Kräuterseitlinge
 1 Birne
 1 Packung (180 g) **ROUGETTE Landkäse**
 100 g Crème fraîche
 80 g Serranoschinken in Scheiben
 50 g Friséesalat
 10 Stiele Thymian
 1 TL rosa Pfefferbeeren
 Salz, Pfeffer
 Mehl für die Arbeitsfläche
 Frischhaltefolie
 Backpapier



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, 1 EL Öl, Eigelb, 1/2 TL Salz und 125 ml warmes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen Pilze putzen und längs in Scheiben schneiden. Birne waschen und längs in dünne Scheiben hobeln. ROUGETTE Landkäse ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Pilze und 3 EL Öl vermengen. Mit Salz würzen. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Teig durchkneten und halbieren. Teighälften jeweils oval ausrollen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Teig jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Jeweils mit Pilzen, Birne, Schinken und ROUGETTE Landkäse Scheiben belegen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten backen.
4. Inzwischen Salat putzen, waschen, trocken schütteln und grob zerzupfen. Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Salat belegen. Mit Thymian garnieren. Rosa Pfeffer darüberstreuen

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 2770 kJ, 660 kcal, E 22 g, F 40 g, KH 52 g