



Bitter-süßer Flammkuchen mit Radicchio, Birne und Camembert



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Camembert	200 g
Thymian, frisch	10 g
Birnen	2 St.
Radicchio	1 St.
Blätterteig	2 St.
Senf	2 TL
Honig	2 TL
Crème fraîche	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Ofen inkl. Backblech auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Camembert in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Radicchio vierteln, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Danach waschen und trocken schleudern.
2. Blätterteig samt Backpapier abrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. In einer Schüssel Senf, Honig und Crème fraîche vermengen und Teige gleichmäßig damit bestreichen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand aussparen. Kräftig salzen und pfeffern.
3. Blätterteig-Flammkuchen mit Thymian bestreuen. Birne, Radicchio und als letztes Camembert gleichmäßig darauf verteilen. Flammkuchen vorsichtig auf die heißen Bleche ziehen und im unteren Drittel des Ofens ca. 15 Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit Bleche im Ofen tauschen.
4. Flammkuchen mit Radicchio, Birne und Camembert aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	916 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	58 g