



Kartoffel-Birnen-Flammkuchen mit Gewürzhonig und Rucola

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Birnen	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Thymian, frisch	5 g
saure Sahne	300 g
Süßer Senf	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Blätterteig	2 St.
Öl	2 EL
Honig	1 EL
Rucola	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Küchenkrepp

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffel gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und Kartoffeln zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und auf Küchenkrepp verteilt abtropfen lassen.
2. Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Thymian waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. In einer Schüssel saure Sahne, süßen Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Blätterteig mit Papier abrollen und jeweils auf ein Backblech ziehen. Saure Sahne auf dem Teig verstreichen und dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.
4. Den Teig mit Kartoffelscheiben, Birnenspalten und Zwiebelringen belegen. Flammkuchen mit 1 EL Öl beträufeln, Thymian darauf verteilen, salzen, pfeffern und im Ofen auf den untersten Schienen ca. 15 Min. backen.
5. Derweil in einer Schüssel Honig, Salz, Pfeffer und 1 EL Öl verrühren.
6. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Gewürz-Honig-Öl beträufeln und im oberen Drittel des Ofens weitere ca. 2 Min. goldbraun fertig backen.

7. Rucola waschen und trocken schleudern. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit Rucola bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du die Kartoffeln gleichmäßig und dünn schneidest, stellst du sicher, dass sie schnell garen und später auf dem Flammkuchen kross werden. Am einfachsten geht das mit einem Gemüsehobel oder einer Mandoline.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	877 kcal
Kohlenhydrate	89 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	51 g