

Zweierlei Flammkuchen mit Birne und Rinderschinken

Zutaten (für 3 Personen):

- 250 g Mehl
- etwas Öl
- 125 ml Wasser
- 0,5 Camembert
- 2 Birnen
- 75 g Lauchzwiebeln
- 150 g Crème fraîche
- 20 g Rucola
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Rinderschinken
- 1 rote Zwiebel
- Honig
- Salz
- Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl, Wasser sowie etwas Salz zu einem Teig verkneten. Ausrollen und pro Person 2 kleine Kreise ausstechen. Mit Crème fraîche bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen circa 2 Minuten backen.

Birnen schälen und in Scheiben schneiden, Camembert ebenfalls in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln und rote Zwiebel putzen und in Ringe schneiden. Schinken in mundgerechte Stücke teilen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Eine Hälfte mit Birne, Camembert und ein paar Lauchzwiebeln belegen, die andere Hälfte mit Schinken, Käse und roten Zwiebeln. Bei 220 Grad im Ofen backen, bis der Camembert etwas geschmolzen ist.

Währenddessen den Rucola waschen und trocknen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden, mit den restlichen Lauchzwiebeln und Rucola belegen und mit etwas Honig beträufeln.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 06.07.2022

Koch/Köchin: Okan Akbas

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen