

Flammkuchen mit Kräuterfrischkäse

und karamellisierten Zwiebeln, dazu Rucola-Birnen-Salat

Wie gut, dass Rucola wieder in aller Munde ist, denn das Kraut hat es gesundheitlich in sich. Es enthält Folsäure und Senföle, denen nachgesagt wird, Herz und Kreislauf zu stärken, Demenz entgegenzuwirken und sogar krebshemmend zu sein. Ich wünsche Dir einen guten Appetit.



25 min.





Poto Zwieho



Knoblauch



Rivno



Tomaten



Rucolo



Flammbuchenteic



Kräuterfrischkäse



Mozzarella, gerieben



Essia

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Rote Zwiebel	1	2
Knoblauch, solo 🕀	1/8	1/4
Birne	1	2
Tomaten	1	2
Rucola	50 g	100 g
Flammkuchenteig 1)	1	2
Kräuterfrischkäse 7) 15)	75 g	150 g
Mozzarella, gerieben 7)	100 g	200 g
Condimento-Bianco-Essig	10 ml	20 ml

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Öl

Was zum Kochen gebraucht wird ..

Backofen, Backblech, Backpapier, Sieb, Salatschüssel

Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 15) Kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 696 kcal Kohlenhydrate: 75 g Fett: 32 g, Eiweiß: 25 g Ballaststoffe: 6 g



- 1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- **2** Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Birne waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 0,5 cm dicke Spalten schneiden. Tomate waschen, halbieren, Strunk entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen.



- In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin 2–3 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss 1 TL Zucker unterrühren und vom Herd nehmen.
- 4 Flammkuchenteig ausrollen, auf Backblech legen und Frischkäse und Zwiebeln darauf verteilen. Anschließend mit geriebenem Mozzarella bestreuen und nach Packungsanleitung im Ofen backen.



- **5** Für den Salat: **Essig**, 2 EL **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** miteinander verrühren. **Tomaten**, **Rucola** und **Birne** unterheben und bis zum Anrichten ziehen lassen.
- 6 Nach der Garzeit **Flammkuchen** aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden, auf Tellern verteilen und mit Salat genießen.

