



Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Walnuss und Birne



Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Olivenöl | 3 EL |
| Salz | |
| Wasser | 100 ml |
| Zwiebeln, rot | 2 St. |
| Birnen | 2 St. |
| Walnusskerne | 2 EL |
| Eier | 2 St. |
| Crème fraîche | 200 g |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Honig | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Mehl, Öl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Die Teikugel in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Ofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und in Ringe schneiden. Birnen waschen, vierteln und in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Eier trennen und in einer Schüssel Crème fraîche mit Eigelb, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Flammkuchen mit Crème fraîche bestreichen und mit Zwiebeln, Birnen und Walnüssen belegen. Anschließend den Flammkuchen im Ofen ca. 8–10 Min. goldbraun backen. Mit Honig beträufeln und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 552 kcal |
| Kohlenhydrate | 83 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 20 g |