



Flammkuchen mit Schwarzwälder Schinken, Birne und Walnüssen, dazu Rucola-Radieschen-Salat

EXTRA
LECKERBISSEN

Schwarzwälder Schinken



rote Zwiebel



frischer Flammkuchenteig



Frischkäse



geriebener Mozzarella



Gurke



Radieschen



Rucola



Joghurt



Petersilie/Schnittlauch



Birne



mittelscharfer Senf



Weißweinessig/Honig



Schwarzwälder Schinken



Walnüsse

25 Minuten Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Du hast Lust auf einen Extra Leckerbissen zu Deinem knusprigen Flammkuchen? Dann bist Du hier genau richtig! Saftig-würziger Schwarzwälder Schinken ist der klassische Hingucker, der dieses Gericht zum Gaumenschmaus macht. Der regionale Schinken passt perfekt zu dem selbst gemachten Kräuterfrischkäse, dem herben Rucola und den gerösteten Walnüssen. Dabei ist die Zubereitung kinderleicht. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Pfanne**, ein **Sieb** und ein **Backblech**.



1 TEIG VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Schnittlauch und **Petersilie** fein hacken und unter den **Frischkäse** heben.

Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen.

Teig gleichmäßig mit **Kräuterfrischkäse** bestreichen, dabei ca. 1 cm am Rand frei lassen. Mit ein wenig **Salz*** und **Pfeffer*** bestreuen.



2 FLAMMKUCHEN BACKEN

Birne längs vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und **Birnenviertel** schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Flammkuchen mit **Zwiebelstreifen** und **Birnenscheiben** belegen und mit **geriebenem Mozzarella** bestreuen.

Dann auf der mittleren Schiene im Backofen 13 – 15 Min. knusprig backen.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Gurke in lange, dünne Scheiben hobeln.

Radieschen vierteln.

Walnüsse grob hacken. In einer kleinen Pfanne **Walnüsse** ohne Fettzugabe kurz anrösten, bis sie fein duften. **Honig** dazugeben, **Walnüsse** darin schwenken und Pfanne vom Herd nehmen.

Schwarzwälder Schinken mit den Händen in mundgerechte Stücke zupfen.



4 DRESSING ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel **Joghurt**, **mittelscharfen Senf**, **Olivenöl***, **Weißweinessig**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.



5 SALAT FERTIGSTELLEN

Rucola, **Gurkenstreifen** und **Radieschen** zum **Dressing** geben, unterheben und bis zum Anrichten ziehen lassen.



6 ANRICHTEN

Flammkuchen mit **Walnüssen** und **Schinkenstücken** toppen, in Stücke schneiden und auf Teller verteilen.

Zusammen mit dem **Salat** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	20 g
Frischkäse 5)	100 g	175 g	175 g
Flammkuchenteig 1) 5)	1	2	2
Birne BE NL	1	2	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
geriebener Mozzarella 5)	100 g	200 g	200 g
Gurke NL BE ES	1 (klein)	1	1
Radieschen DE	100 g	150 g	200 g
Walnüsse 7)	20 g	30 g	40 g
Honig	8 g	16 g	16 g
Schwarzwälder Schinken	90 g	150 g	180 g
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	100 g	150 g	200 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Weißweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Rucola	100 g	150 g	200 g
Olivenöl*	1½ EL	2 EL	3 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	577 kJ/138 kcal	4056 kJ/970 kcal
Fett	6 g	42 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	14 g	101 g
- davon Zucker	3 g	23 g
Eiweiß	6 g	46 g
Ballaststoffe	1 g	9 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 4) Senf 5) Milch 7) Walnüsse

11) Schwefeldioxid und Sulfite

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!