



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



**EXTRA
LECKERBISEN**

Schwarzwälder Schinken



rote Zwiebel



frischer Flammkuchenteig



Friskäse



geriebener Mozzarella



Gurke



Radieschen



Rucola



Joghurt



Petersilie/Schnittlauch



Birne



mittelscharfer Senf



Weißweinessig/Honig



Schwarzwälder Schinken



Walnüsse

+
12

20 [25|25] Min.

30 [35|35] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

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!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du ein **1 kleine Pfanne**, ein **Backblech** und **1 große Schüssel**.



1 FÜR DEN KRÄUTERFRISCHKÄSE

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Schnittlauch in ca. 1 cm große Röllchen schneiden. Beides in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Frischkäse, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 4** verrühren.



4 SALAT VORBEREITEN

Gurke der Länge nach halbieren, Kerne mit einem kleinen Löffel herauskratzen.

Gurkenhälften in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit **Radieschen** in den Mixtopf geben.

Joghurt, **Senf**, **Olivenöl***, **Weißweinessig**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und mischen.

Kontrollieren, ob alles gleichmäßig zerkleinert ist, ansonsten erneut **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern.



2 FLAMMKUCHEN BACKEN

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

Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen. **Teig** gleichmäßig mit **Kräuterfrischkäse** bestreichen, dabei ca. 1 cm am Rand frei lassen.

Mit **Birnenscheiben** belegen, **geriebenen Mozzarella** darüberstreuen und im Backofen 13 – 15 Min. knusprig backen.



5 SALAT FERTIGSTELLEN

Gemüse mit **Dressing** in eine große Schüssel füllen.

Rucola erst kurz vor dem Servieren zugeben und unterheben.



3 NÜSSE & SCHINKEN VORBEREITEN

Mixtopf spülen und trocknen.

Walnüsse in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

In einer kleinen Pfanne **Walnüsse** ohne Fettzugabe kurz anrösten. **Honig** dazugeben, **Walnüsse** darin schwenken und Pfanne vom Herd nehmen.

Schwarzwälder Schinken mit den Händen in mundgerechte Stücke zupfen.



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
Walnüsse 7)	20 g	30 g	40 g
Honig	8 g	16 g	16 g
Schwarzwälder Schinken	90 g	150 g	180 g
Gurke NL BE ES	1 (klein)	1	1
Radieschen DE	100 g	150 g	200 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*	10 g	20 g	30 g
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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTliche 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!