



Zweierlei Flammkuchen im Herbstkleid

Zutaten:

- 4 Flammkuchenblätter
- 1 Birne
- 50g Blauschimmelkäse
- 2 EL Creme Fraiche
- 20g Nuss
- 20g Petersilie
- Öl zum Mixen
- 2 EL gewürfelt Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Stck Rosenkohl
- 4-5 Pekanüsse
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Ziegenkäse
- 8 Scheiben Bacon



Zubereitung:

Braten Sie den Bacon in einer Pfanne aus. Schneiden Sie die restlichen Zutaten, bis auf den Käse in feine Scheiben oder Würfel.

Legen Sie die Flammkuchenblätter auf Backbleche.

Für das Pesto: Hacken Sie die Walnüsse grob durch, hacken Sie die Petersilie grob durch. Geben Sie beides zusammen mit etwas Öl in ein Gefäß oder Glas. Geben Sie Blauschimmelkäse und Salz und Pfeffer dazu, wenn Sie mögen noch ein paar Chiliflocken. Mixen Sie es mit einem Stabmixer durch, damit Sie ein Pesto haben. Bei Bedarf geben Sie noch etwas Öl dazu. Nicht zu lange mixen, sonst werden die Walnüsse bitter.

Verteilen Sie Creme Fraiche auf den Flammkuchenblätter. Würzen Sie etwas mit Salz und Pfeffer und wenn Sie mögen mit Chiliflocken. Belegen Sie die ersten Flammkuchenblätter mit der Birne und mit Flocken des Blauschimmelkäses. Verteilen Sie am Schluss das Pesto darauf.

Für den anderen Flammkuchen: Mit Creme Fraiche bestreichen und Würzen. Anschließend verteilen Sie den Bacon, die Zwiebel, den Knoblauch, den Rosenkohl, die Pekanüsse und die Kürbiswürfel darauf. Geben Sie am Schluss noch etwas Ahornsirup darüber.

Heizen Sie den Ofen auf 230°C vor, Rainer hat die Grillfunktion mit eingeschaltet, damit er beide Flammkuchenbleche in den Ofen stellen kann und hat nach etwa 4-5 Minuten die Bleche getauscht. Insgesamt braucht der Flammkuchen 8-10 Minuten im Ofen.

Wenn die Flammkuchen fertig sind können Sie direkt servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.