

Flammkuchen Birne Gorgonzola



Zutaten für 1 Blech:

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 110 ml Wasser
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 200 g Creme Fraiche
- 2 TL Honig
- Pfeffer
- Salz
- 1 Birne
- 1 rote Zwiebel
- 125 g Gorgonzola
- ein paar Walnüsse

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.

2. Verknete alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel.
3. Fette ein Backblech und rolle den Teig dünn darauf aus.
4. Verrühre den Honig mit der Crème fraîche, würze die Mischung mit Salz und Pfeffer.
5. Verstreiche die Creme gleichmäßig auf dem Teig und lasse etwa 1 cm Platz zum Rand.
6. Wasche die Birne und schneide sie in dünne Scheiben. Schäle die Zwiebel, halbiere sie und schneide sie ebenfalls ins dünne Scheiben. Verteile die Birnenscheiben und Zwiebelscheiben auf der Creme. Gib anschließend den Gorgonzola und zum Schluss die Walnüsse darüber.
7. Backe den Flammkuchen nun für ca. 12-15 Minuten im Backofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

