

# Flammkuchen mit Walnuss, Birne und Ziegenkäse

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

250 g Mehl	2 EL Pflanzenöl	125 ml Wasser
Salz	Pfeffer	

**Für den Belag:**

150 g Ziegenfrischkäse	1 Rolle Ziegenkäse	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Birnen	Handvoll Walnusskerne	Salz, Pfeffer

**Für die Salatbeilage:**

250 g Feldsalat	2 Frühlingszwiebeln	1 Birne
1 Handvoll Walnüsse	2 EL Honig	2 EL Roten Aceto Balsamico
1,5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Ofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für den Teig Mehl, Öl und lauwarmes Wasser zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ganz dünn auf einem Blech ausbreiten.

Für den Belag Ziegenfrischkäse auf dem Teig ausstreichen. Frühlingszwiebeln abziehen, klein schneiden und den Frischkäse damit bestreuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und zusammen mit den Birnen auf den Flammkuchen verteilen. Walnüsse darüber geben. Flammkuchen im Ofen 15 Minuten backen.

Für das Dressing Öl und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Birne schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Walnüsse zusammen mit den Birnenstücken und dem Honig in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend zum Feldsalat geben und das Dressing darüber geben. Frühlingszwiebeln abziehen in Ringe schneiden und darüberstreuen.

Selbstgemachten Flammkuchen mit Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Inga Feldmann am 19. September 2016