

Flammkuchen mit Gorgonzola, Birne und Radicchio-Salat

Für zwei Personen

50 g Serranoschinken	1 Radicchio	1 Birne
2 Feigen	100 g Gorgonzola	80 g Parmesan
125 g Mehl	50 ml Wasser	2 EL Pinienkerne
2 EL Kapern	50 ml Aceto di Balsamico	50 g Walnusskerne
Honig, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die 125 Gramm Mehl mit den 50 Millilitern Wasser, drei Esslöffel Olivenöl und einem halben Teelöffel Salz zu einem Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Die Birnen waschen und in Scheiben schneiden, den Gorgonzola schneiden und beides auf den Teig geben. Den Flammkuchenteig ausrollen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Anschließend den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, die Walnüsse über dem Flammkuchen verteilen und diesen für weitere fünf Minuten in den Backofen geben. Anschließend den Flammkuchen wieder aus dem Ofen nehmen und mit dem Serranoschinken belegen. Den Radicchio waschen, trocknen und die Blätter ablösen. Eine Pfanne erhitzen, die Pinienkerne hinein geben und goldbraun anrösten. Die Feigen waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem großen Teller die Radicchioblätter verteilen, die Feigenscheiben gleichmäßig auf den Blättern verteilen. Anschließend die gerösteten Pinienkerne und die Kapern über den Salat geben und den Parmesan darüber reiben. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss großzügig Olivenöl und Aceto di Balsamico darüber träufeln. Ein Stück von dem Flammkuchen abschneiden, auf einem Teller anrichten und servieren.

Helena Bebert am 14. Januar 2013