

Tortilla-Flammkuchen mit Birne und Serrano-Schinken

Für zwei Personen

Für die Tortilla-Flammkuchen:

6 Scheiben Serrano-Schinken	2 weiche Mais-Tortilla-Fladen	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Birne	40 g Manchego	40 g Knoblauch-Frischkäse
Pfeffer		

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Tortilla-Flammkuchen Manchego fein reiben, die Hälfte davon mit dem Frischkäse verrühren und damit die Tortillas bestreichen.

Für die Birne die Birne waschen, ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Spalten schneiden.

Frühlingszwiebeln abziehen, fein hacken. Schinkenscheiben grob zerzupfen. Tortillas mit Birnen, Frühlingszwiebeln und Schinken belegen, restlichen Manchego und etwas Pfeffer darüber streuen.

Tortillas in den bereits vorgeheizten Ofen geben und zwei bis vier Minuten goldbraun backen.

Tortilla-Flammkuchen mit Birne und Serrano-Schinken auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Feller am 21. April 2016