Flammkuchen mit Munsterkäse und Rucola-Birnen-Salat

Für zwei Personen

Für den Flammkuchenteig:		
250 g Mehl	2 EL Olivenöl	1 Prise Salz
Für den Belag:		
150 g Munsterkäse	1 Birne	2 Zwiebeln
100 g gewürfelten Speck	1 Becher Schmand, 24%	200 g Créme-double
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
Für den Rucola-Birnen-Salat:		
150 g Rucola	1 Birne	100 g Walnüsse
125 ml dunkler Balsamicoessig	125 ml Olivenöl	1 TL Honig
1 Zitrone	Kräutersalz	Pfeffer

Für den Flammkuchenteig:
Den Backofen auf 250 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
Für den Teig Mehl, 125 ml Wasser, Öl und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Zutaten solange kneten, bis ein Teig entsteht. Anschließend dünn auf einem Pizzastein ausrollen.
Für den Belag:
Schmand mit Créme double vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Birne in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Birne, Speck und Munsterkäse auf den Teig verteilen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen schieben. Schnittlauch putzen und in Röllchen schneiden.
Nach 20 Minuten den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und den Schnittlauch darauf verteilen.
Für den Rucola-Birnen-Salat:
Rucola waschen und trocken schleudern. Die Walnüsse klein hacken, Birne schälen und würfeln, mit Rucola vermengen. Zitrone auspressen. Aus Zitronensaft, Honig, Balsamico und Olivenöl ein Dressing anrühren. Etwas Wasser hinzufügen, mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Bruns am 12. September 2018