

Rezept

Schneller Flammkuchen mit Speck und Birnen

Ein Rezept von Schneller Flammkuchen mit Speck und Birnen, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Packung Pizzateig (400 g; Kühlregal) | 1 reife Birne |
| 2 Schalotten | 250 g Schmant |
| Salz | Pfeffer |
| 100 g gewürfelter Schinkenspeck (Kühlregal) | 30 g Walnuss- oder Pekannusskerne |
| Mehl zum Ausrollen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

Zubereitung

1. Ein Blech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und den Ofen auf 250° vorheizen. Inzwischen den Pizzateig quer halbieren und jeweils mit etwas Mehl auf Backpapier fast auf Blechgröße ausrollen.
2. Für den Belag die Birne mit dem Sparschäler schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Den Schmant mit Salz und Pfeffer würzen und je die Hälfte auf die beiden Pizzateigböden streichen. Die Birnenspalten sowie die Schalotten- und Speckwürfel darauf verteilen. Die Wal- oder Pekannusskerne hacken und beiseitestellen.
4. Einen Flammkuchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech legen und im heißen Backofen (Mitte; Umluft nicht geeignet) ca. 10-12 Min. backen, bis der Teig knusprig und gebräunt ist. Dann den zweiten Flammkuchen in den Ofen schieben und backen. Inzwischen den bereits fertigen Flammkuchen mit der Hälfte der Nüsse bestreuen, halbieren und servieren. Mit dem zweiten Flammkuchen ebenso verfahren. Dazu passt ein Rucolasalat mit Balsamico-Dressing.