

Rezept

Flammkuchen mit Feigen

Ein Rezept von Flammkuchen mit Feigen, am 25.03.2023

Zutaten

4 Scheiben TK-Blätterteig (ca. 240 g)	150 g möglichst kleine Pfifferlinge
2 große oder 4 kleine reife Feigen	2 kleine Kartoffeln
200 g Schmant	Salz
Pfeffer	50 g kräftiger Blauschimmelkäse (z. B. Roquefort)
4-8 kleine Zweige Thymian	1 dünne Stange Lauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen, Blätterteigscheiben darauflegen und nach Packungsanweisung auftauen lassen. Für den Belag Pfifferlinge gründlich putzen, größere Pilze kleiner schneiden. Feigen waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen oder gründlich abbürsten und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Schmant mit 1/2 TL Salz und Pfeffer verrühren.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Blätterteigscheiben mit einer Gabel mehrmals einstechen. Schmantcreme darauf verstreichen. Zwei Blätterteigscheiben mit Kartoffelscheiben, Pfifferlingen und Thymianzweiglein belegen, gut salzen und pfeffern. Restlichen Teig mit Feigenscheiben und übrigen Thymianzweiglein belegen, Käse darüberkrümeln, kräftig pfeffern.
3. Im Ofen (unten) in 10-15 Min. knusprig backen. Inzwischen Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Auf die heißen Fladen streuen und sofort servieren.