

Hüttenkäse-Birnen-Flammenkuchen mit Majorancreme

| | |
|---------------|--------------------|
| Kategorie | Vorspeisen |
| Geographisch | nördlich der Alpen |
| Rezept für | 2 Personen |
| Schwierigkeit | Lehrling |
| Zubereitung | 30 Minuten |

Sollten Sie einen Birnenschaumwein im Keller haben, wäre das die Gelegenheit, ihn zu verkosten - zu diesem aussergewöhnlichen Flammenkuchen schmeckt aber auch ein fruchtiger Riesling!



Mise en place

1 Fertig-Pizzateig
Mehl

200 g Crème fraîche
50 g Hüttenkäse
50 g Chavroux (Ziegenfrischkäse)
1 - 1/2 TL Milerb-Majoran

2 Kaiser Alexander Birnen
3 dl Wasser

50 g geriebener Gruyère
frischer Schnittlauch (fakultativ)
50 g Speckwürfel, geröstet

Zubereitung

Den Ofen auf 220° C vorheizen. Den Pizzateig auf einer eingemehlten Unterlage gleichmässig ca. 2 mm dünn auswallen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Crème fraîche mit dem Hüttenkäse, dem Chavroux und dem Milerb-Majoran verrühren.

schälen, halbieren, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Wenn die Birnen noch nicht ganz ausgereift sind, gart man sie im kochenden Wasser ca. 1 Minute auf den Punkt. Anschliessend gut abtropfen, auskühlen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Birnenspalten auf dem Pizzateig verteilen, die Crème-fräiche-Mischung darüber geben, alles gut verstreichen und auf der zweituntersten Rille im Ofen ca. 12 Minuten backen. Nach 6 Minuten den geriebenen Gruyère darüberstreuen und vor dem Servieren eventuell mit frischem Schnittlauch oder mit den gerösteten Speckwürfeln garnieren. In kleine Portionen schneiden und warm servieren.