



# Flammkuchen mit Camembert,

dazu Feldsalat mit Birne und Preiselbeerdressing








## HELLO CAMEMBERT

Seine Existenz verdankt er der Legende nach der Bäuerin Marie Fontaine Harel aus der Normandie. Ein Priester soll ihr das Rezept gegeben haben.



-  Flammkuchenboden
-  Crème fraîche
-  Camembert
-  Haselnüsse
-  rote Zwiebel
-  Senfsaat
-  Petersilie
-  Wildpreiselbeermarmelade
-  Feldsalat
-  Birne
-  Thymian
-  Weißweinessig

-  25 Minuten
-  Stufe 1
-  Neuentdeckung
-  Veggie
-  Zeit sparen

Heute steht Dir der Sinn nach einem richtigen Schlemmer-Gericht, das sich aber trotzdem schnell zubereiten lässt? Da haben wir die Gewinner-Kombi schlechthin: Camembert, Birne und Preiselbeeren! Der Käse zerschmilzt mit roten Zwiebeln auf einem knusprigen Flammkuchen, während Du das fruchtig-saure Preiselbeerdressing zubereitest und Dich um Birne und Feldsalat kümmerst. Schnell, voller **Proteine** und perfekt zum Genießen – lass es Dir schmecken!



Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **230 °C** Ober-/Unterhitze (**210 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 kleine Schüssel, 2 Backbleche, Backpapier** und **1 große Schüssel**.



## 1 FLAMMKUCHEN BESTREICHEN

**Flammkucheböden** auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen ausbreiten. **Crème fraîche** in eine kleine Schüssel geben. Blätter von **Petersilie** und **Thymian** abzupfen, fein hacken und zur **Crème fraîche** geben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und damit **Flammkucheböden** bestreichen.



## 2 FÜR DEN BELAG

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Camembert** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Flammkuchen** mit **Camembertscheiben** und **Zwiebelstreifen** belegen.

★ **TIPP:** Das Schneiden des Camemberts gelingt am besten, wenn der Käse noch kalt ist.



## 3 FLAMMKUCHEN BACKEN

**Flammkuchen** auf der mittleren Schiene im Backofen 13 – 15 Min. knusprig backen. Währenddessen **Haselnüsse** grob hacken und mit dem Rezept weiter fortfahren.



## 4 FÜR DAS DRESSING

In einer großen Schüssel die **Wildpreiselbeermarmelade** mit **Senfsaat**, **Weißweinessig**, 3 EL [6 EL] **Wasser** und 1 EL [2 EL] **Olivenöl** verrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 5 SALAT ZUBEREITEN

**Birne** längs vierteln, Kerngehäuse herauschneiden und **Birnenviertel** in feine Scheiben schneiden. **Feldsalat** und **Birnenscheiben** zum **Dressing** geben und gut vermengen. Eventuell noch mal mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Flammkuchen** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. **Salat** mit gehackten **Haselnüssen** bestreuen und zusammen genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
frischer, vorgebackener Flammkucheboden 1) 7)	4	8
Crème fraîche 7)	150 g	300 g
Petersilie/Thymian	10 g	20 g
rote Zwiebel DE	1	2
Camembert 7)	125 g	250 g
Haselnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g
Senfsaat 10) 15)	1 g	2 g
Weißweinessig 1) 12)	12 ml	24 ml
Birne BE	1	2
Feldsalat	100 g	200 g

Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	826 kJ/198 kcal	4440 kJ/1062 kcal
Fett	10 g	54 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	27 g
Kohlenhydrate	21 g	113 g
– davon Zucker	5 g	24 g
Eiweiß	11 g	55 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	5 g

### ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 8) Haselnüsse 10) Senf  
 12) Schwefeldioxid und Sulfite  
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*