



FLAMMKUCHEN MIT CAMEMBERT, Haselnüssen und Birnen-Feldsalat



HELLO CAMEMBERT

Camembert ist wohl die bekannteste unter den französischen Käsesorten und in kulinarischer Hinsicht an Vielfalt nicht zu schlagen.



frischer Flammkuchenteig



Crème fraîche



Petersilie



Thymian



rote Zwiebel



Camembert



Haselnusskerne



Wildpreiselbeermarmelade



gelbe Senfsaat



Rotweinessig



Birne



Feldsalat

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche **Obst** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 FLAMMKUCHEN BESTREICHEN

Heize den **Backofen** auf **230 °C** Ober-/Unterhitze (**210 °C** Umluft) vor.

Flammkuchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech 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 den **Flammkuchenboden** bestreichen.



2 FÜR DEN BELAG

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
Camembert in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **★TIPP:** *Das Schneiden des Camemberts gelingt am besten, wenn der Käse noch kalt ist.*
Flammkuchen mit **Camembertscheiben** und **Zwiebelstreifen** belegen.



3 FLAMMKUCHEN BACKEN

Flammkuchen auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 18 Min. knusprig backen.
Währenddessen **Haselnüsse** grob hacken und mit dem Rezept fortfahren.



4 FÜR DAS DRESSING

In einer großen Schüssel **Wildpreiselbeermarmelade** mit **Senfsaat**, **Essig**, 3 EL [4½ EL | 6 EL] **Wasser*** und 1 EL [1½ 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.
Salat 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 mit dem **Flammkuchen** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
frischer Flammkuchenteig 1)	1	1½ ☉	2
Crème fraîche 5)	150 g	225 g ☉	300 g
Petersilie/Thymian	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Camembert 5)	1	1½ ☉	2
Haselnusskerne 7)	20 g	20 g	40 g
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	25 g	50 g
gelbe Senfsaat 4)	2 g	2 g	2 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Birne NL BE	1	1	2
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
Wasser* für Schritt 4	3 EL	4½ EL	6 EL
Olivenöl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	813 kJ/194 kcal	4.123 kJ/986 kcal
Fett	10,85 g	55,03 g
– davon ges. Fettsäuren	5,04 g	25,53 g
Kohlenhydrate	18,07 g	91,64 g
– davon Zucker	4,33 g	21,95 g
Eiweiß	5,51 g	27,94 g
Salz	0,638 g	3,237 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenthaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch 7) Schalenfrüchte 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!