



Flammkuchen met spek en peer

met witlofsalade en pecannoten



20-30min



2 personen

Flammkuchen of tarte flambée is een traditionele specialiteit uit het grensgebied tussen Duitsland en Frankrijk. De naam is misleidend, want het is geen taart en het wordt ook niet geflambeerd. We eten vandaag een dunne krokante deegbodem uit de oven, met daarop zachte crème fraîche, zoete peer, zoute spek en nog meer lekkers. Erbij serveren we een frisse salade met witlof en pecannoten. Creatief, lekker en makkelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 peren
- 1 ui
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1x spekreepjes
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1x witlof
- 25g pecannoten ¹⁵
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 55.1g, koolhydraten 75.9g, eiwit 22.8g



1. Zutaten voorbereiten

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



4. Flammkuchen backen

Den **Teig** mit den **Birnen**, den **Zwiebeln** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Den **Flammkuchen** ca. 15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



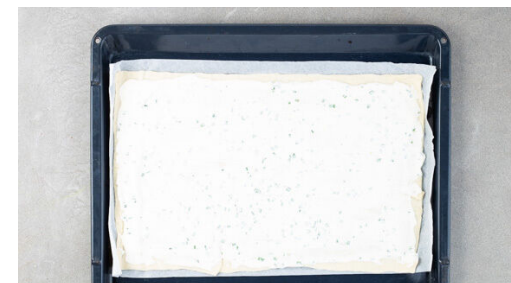
2. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit der **1/2 des Schnittlauchs** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



5. Dressing anrühren

Den **restlichen Schnittlauch** mit je 1EL Olivenöl, Essig und Wasser sowie je 1 Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



6. Salat fertigstellen

Den **Chicorée** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die **Pekannüsse** fein hacken. Kurz vor dem Servieren den **gemischten Salat** mit dem **Chicorée**, den **Nüssen** und dem **Dressing** vermengen. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.