

APPENZELER GARTEN MOSTBRÖCKLI-FLAMMKUCHEN

Zutaten für 4 Personen:

- Flammkuchenteig
- 100g Crème fraîche
- ½ kleine Birne
- 80g Mostbröckli
- 20g Rucola
- 20g Hornchuechäas
- Salz, Pfeffer
- Optional: Birnen-Chutney

Mise en Place:

Hornchuechäas reiben, Mostbröckli in feine Streifen schneiden. Birne in hauchdünne Spalten schneiden und Backofen auf 240°C vorheizen.

Zubereitung:

Flammkuchenteig ausrollen und auf ein Backblech legen. Crème fraîche darauf verstreichen, ca. 1cm Rand frei lassen. Birnenspalten darauf verteilen, Käse darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchen ca. 10 Minuten backen. Nun Mostbröckli & Rucola darauf verteilen. Optional: Kleine Klekse Birnen-Chutney darauf verteilen.

Profi-Hack? Teig kurz mitbacken während des Vorheizens des Ofens, ergibt einen viel knusprigeren Boden!

En Guete!