



Knuspriger Flammkuchen

mit Kohlrabi(grün), Birne & Blauschimmel



Zutaten für 4 Personen:

Teig Den Teig aus Mehl, lauwarmem Wasser, Salz und getrocknetem Thymian verkneten und beiseite stellen.

300 g Weizenmehl Type 405

1 TL Salz

160 ml Wasser

1 TL getrockneter Thymian

Belag

2 EL Schmand

40 ml Joghurt Natur 1,5 %

1 Kohlrabi mit Grün

1 Birne

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer

n. B. Knoblauch

frische Kresse

100 g Gratinkäse

150 g Blauschimmel (Schafbrie)

Den Schmand mit Joghurt, Pfeffer, Salz und nach Belieben etwas Knoblauch anrühren. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Blätter vom Kohlrabi schneiden und beiseite legen. Den Kohlrabi waschen, schälen und raspeln. Die Birne waschen und mit Schale raspeln. An die Birne etwas Zitronensaft geben und vermengen, damit sie nicht braun wird. Anschließend den geraspelten Kohlrabi, sowie die Birne ausdrücken bis kein Saft mehr heraus kommt. Die Kohlrabiblätter abwaschen, trocknen und mit einem Messer den Strunk heraus-schneiden. Alle Blätter übereinander legen, einrollen und in dünne Streifen schneiden, diese hinterher in einer Pfanne mit etwas Öl und Salz kurz andünstet.

Den Ofen auf 160 °C Umluft aufheizen.

Den Teig nun vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu vier flachen Flammkuchenböden ausrollen. Die Böden auf Backpapier legen und mit der Schmand-Creme bestreichen. Zwiebeln darauf verteilen. Dann Birne, Kohlrabi und die gedünsteten Blätter und den geriebenen Käse auf den Flammkuchen streuen und mit einigen Scheiben vom Blauschimmelkäse belegen.