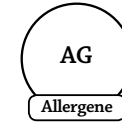


Zwiebelflammkuchen mit Ziegenkäse und Rucola Birnensalat



Zubereitung

1. Alle Zutaten und Kochutensilien bereitstellen. **Rucola** und **Birne** waschen und abtrocknen. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (230 °C Umluft) vorheizen.
2. Die **Birne** vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Viertel in schmale Spalten schneiden. Zusammen mit dem **Rucola** in eine große Schüssel geben. Für das Salatdressing in einem Messbecher 3 EL **Olivenöl**, 1 EL **Balsamico Essig**, 1 TL **Honig**, nach Belieben ½ TL **Senf**, 1 Prise **Salz** und eine Prise **Pfeffer** verrühren. Mit 3 EL **Wasser** verdünnen und beiseitestellen.
3. Für den Teig das **Mehl**, 2 EL **Olivenöl**, 125 ml **Wasser** und 1 Prise **Salz** in einer großen Schüssel zu einem glatten **Teig** verkneten. Der anfangs etwas klebrige **Teig** lässt sich nach kurzem Kneten zu einer glatten Kugel formen.
4. Die **Schalotten** schälen und in dünne Ringe schneiden. 1 EL **Butter** in einer kleinen Pfanne zergehen lassen, die **Schalottenringe** mit ½ TL **Zucker** dazugeben, scharf anbraten, bis sich der **Zucker** auflöst und die **Schalotten** rundherum gebräunt sind.
5. Den **Flammkuchenteig** halbieren und auf einer **bemehlten** Arbeitsfläche 2 sehr dünne (max. 5 mm dick) Teigfladen ausrollen. Auf einen mit Backpapier belegten Gitterrost legen und die **Flammkuchen** mit je 3 EL **Crème fraîche** dünn bestreichen. Die karamellisierten **Schalotten** und die abgerebelten **Thymianblättchen** gleichmäßig darauf verteilen. Den **Ziegenfrischkäse** in kleinen Stücken auf die **Schalotten** geben und mit **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. Die **Flammkuchen** etwa 6 - 8 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Ofens backen.
6. Währenddessen das **Dressing** über dem **Salat** verteilen und in kleinen Schüsseln anrichten. Den fertigen Flammkuchen in Stücke schneiden und mit dem Salat servieren.

Zutaten

1 Stück	Birne
100 g	Rucola
250 g	Mehl
250 g	Schalotten
6 EL	Crème fraîche
1 Zweig	Thymian
100 g	Ziegenfrischkäse

Zutaten die du noch brauchst:

Olivenöl, Balsamico Essig, Honig, Senf, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Butter, Zucker, Mehl für die Arbeitsfläche

Kochutensilien

Gitterrost, 2 große Schüsseln, Messbecher, kleine Pfanne, Backpapier, Nudelwalker, kleine Salatschüsseln

(A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere