

FLAMMKUCHEN MIT PILZEN



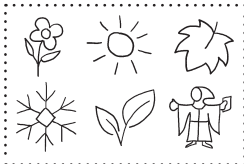
herzhaft & fruchtig

Du brauchst für den Teig

500 g Mehl
¼ l Wasser
2 EL Öl
10 g Salz

für den Belag

400 g Pilze
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Birne
150 g Gorgonzola
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Thymian
1 Becher Schmand



1. Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten, in ein Bienenwachstuch wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.
2. Pilze putzen, in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Birne halbieren und in Scheiben schneiden. Gorgonzola zerbröseln.
3. Drei Thymianzweige beiseitelegen. Blätter der anderen Zweige abzupfen und mit Schmand verrühren.
4. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Sechs Teigkugeln formen und sie je auf einem Backpapier dünn ausrollen. Teigfladen mit Schmand bestreichen, mit Birne und Pilzen belegen, mit Käse bestreuen und nacheinander mit dem Backpapier aufs heiße Backblech ziehen. 12-15 Minuten backen.
5. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
6. Fertige Flammkuchen mit Frühlingszwiebeln bestreuen, mit Thymian garnieren und direkt aus dem Ofen servieren!

TIPP ↘

Auf diese Flammkuchen passen sowohl Champignons als auch Kräuterseitlinge ganz hervorragend. Beide Pilze kannst Du vom Hut bis zum Stiel verwenden.