

ROUGETTE



ROUGETTE Landkäse auf Flammkuchen mit Birnen und Serrano Schinken

Zutaten für 4 Personen:

180 g ROUGETTE Landkäse

- 250 g Mehl
- 200 g Kräuterseitlinge
- 125 ml Wasser
- 100 g Crème fraîche
- 80 g Serrano Schinken in Scheiben
- 50 g Friséesalat
- 10 Stiele Thymian
- 1 Birne
- 1 Eigelb
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Mehl, 1 EL Öl, Eigelb und Salz und Wasser erst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen Pilze putzen und längs in Scheiben schneiden. Birne waschen und längs in dünne Scheiben hobeln. ROUGETTE Landkäse ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Kräuterseitlinge und 3 EL Öl vermengen. Mit Salz würzen. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig durchkneten und halbieren. Teighälften jeweils oval ausrollen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Teig jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Jeweils mit Kräuterseitlingen, Birne, Schinken und ROUGETTE Landkäse belegen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei Umluft 175 C 15-20 Minuten backen.
4. Salat putzen, waschen, trocken schütteln und grub zerzupfen. Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Salat belegen. Mit Thymian garnieren und rosa Pfeffer darüberstreuen.