

Für 1 Portion

1 Packung Flammkuchenteig

2 Birnen

40g Walnüsse

2 Zweige Thymian

100g Crème Fraîche

150g Gorgonzola

2 TL Honig

# Lecker Flammkuchen mit Birne



1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Birnen vierteln, entkernen und anschließend in feine Scheiben schneiden. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Walnüsse grob klein hacken.
2. Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und Crème Fraîche drauf verstreichen. Birnenscheiben auf dem Teig auslegen. Den Gorgonzola mit den Händen zerbröseln und den Flammkuchen damit bedecken.
3. Danach Walnüsse sowie Thymian drauf streuen, mit Pfeffer und Salz würzen und zum Abschluss mit Honig beträufeln.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend in Stücke schneiden und direkt servieren.

# 11