



hr1-DOLCE VITA

## Reiner Neidhart Blutwurst-Flammkuchen mit Apfelmus

### ZUTATEN:

#### Flammkuchen:

4 Flammkuchenböden a 21 cm/21cm

2 rote Zwiebeln

250 g blaue Kartoffeln (am Vortag gekocht)

240 g gut abgehangene Blutwurst

1 Apfel

200 g geriebener Handkäse oder Bergkäse

5 Stiele Majoran

150 g Apfelmus

#### Apfelmus:

250 g Äpfel

0,1 l Apfelwein oder Apfelsaft

1 cl Apfelessig

Prise Zucker und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

#### Apfelmus:

Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit den Zutaten weich kochen.

Pürieren und einkochen.

#### Flammkuchen:

Den gezupften Majoran auf die Teigplatte streuen.

Die Kartoffeln schälen und mit den in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und darauflegen.



hr1-DOLCE VITA

Den Apfel waschen und Vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und in feine Stücke schneiden. Den Apfel und den geriebenen Käse auf die belegten Flammkuchen streuen.

Den Apfelmus darauf verteilen und im Ofen bei 190 Grad ca. 14-18 Minuten backen.