



hr1-DOLCE VITA

**Manuela Rüter**

## **Flammkuchen mit Radicchio, Blauschimmelkäse und Birne**

### **ZUTATEN**

**für 4 Flammkuchen**

#### *Für den Hefeteig*

10 g frische Hefe

1 TL Zucker

100 ml lauwarme Milch

Salz

2 EL Olivenöl

250 g Mehl

Mehl für die Arbeitsfläche

#### *Für den Belag*

4 Birnen

2 Schalotten

100 g Blauschimmelkäse

300 g Schmand oder

Crème fraîche

1 Radicchio

1 Zweig Thymian

Salz, schwarzer Pfeffer

aus der Mühle

3 TL Honig

### **ZUBEREITUNG**

Für den Teig die Hefe in eine große Schüssel bröckeln, Zucker und Milch dazugeben, 2 Minuten warten, dann alles gut verrühren. Mit Salz, Olivenöl und Mehl zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Für den Belag die Birnen vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Schalotten in feine Ringe schneiden.



hr1-DOLCE VITA

Den Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Schmand oder der Crème fraîche vermengen. Den Radicchio in Streifen schneiden.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen und ein umgedrehtes Backblech auf der mittleren Schiene einschieben. Vier Stücke Backpapier bereitlegen. Den Teig nochmals durchkneten, in vier Portionen teilen und 5 Minuten ruhen lassen.

Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Teigplatten dabei immer wieder etwas ruhen lassen und nochmals ausrollen. So werden sie schön dünn.

Die ausgerollten Teigfladen auf die Backpapiere legen. Die Flammkuchen dünn mit der Blaukäsemischung bestreichen. Die Birnen und die Hälfte der Radicchiostreifen darauf verteilen, die Schalotten und die Thymianblättchen darüberstreuen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Honig beträufeln. Den Backofen auf 200 Grad zurückschalten. Jeweils zwei Flammkuchen nebeneinander auf das vorgeheizte Backblech legen; das geht am besten mit einem runden Metall-Kuchenheber.

Die Flammkuchen 10–15 Minuten knusprig backen. Danach die nächsten beiden Flammkuchen backen. Die fertig gebackenen Flammkuchen mit den restlichen Radicchiostreifen bestreuen und servieren. Sie schmecken warm und kalt.

### **Tipps**

Statt mit Birne schmecken die Flammkuchen auch mit frischen Feigen. Wer mag, gibt 1–2 Teelöffel eingelegten grünen Pfeffer darüber.

### **Bitterfaktor**

Die Süße der Birne und der cremig-würzige Käse sind die perfekten Gegenspieler zum bitteren Radicchio. Statt Radicchio eignen sich auch „Tardivo“ und „Treviso“.

*Das Rezept stammt aus dem Buch: „Bitter. Der vergessene Geschmack“ von Manuela Rüther, AT-Verlag*