

## Knuspriger Porree-Schmand-Flammkuchen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Personen

1 Stange(n) Porree  
 5 g frischer Rosmarin  
 1 Fertig-Flammkuchenteig  
 75 g Schmand  
 100 g geriebener Mozzarella  
 50 g Rucola  
 1 Apfel  
 20 g Kürbiskerne  
 5 g frische Petersilie  
 3 Esslöffel Olivenöl  
 1 Esslöffel Essig  
 1 Teelöffel Senf  
 1/2 Teelöffel Honig  
 1 Esslöffel Butter  
 Salz, Pfeffer

Die Spezialität aus dem Elsass muss ja nicht immer klassisch mit Schinken und Zwiebeln zubereitet werden. Diese schnelle Variante überzeugt mit mediterran angehauchtem Geschmack durch Rosmarin und Porree. Noch ein kleiner Rucola-Apfel-Salat dazu und schwupps - fertig ist der Porree-Schmand-Flammkuchen.

- 1 -

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Porree der Länge nach halbieren, waschen und nur den weißen sowie hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden. Die Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und hacken.

- 2 -

In einer Pfanne Butter mit 1 EL Olivenöl erwärmen und den Porree sowie Rosmarin für 10 Minuten bei schwacher Hitze braten, bis der Porree weich ist.

- 3 -

Flammkuchenteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen. Den Teig gleichmäßig mit Schmand bestreichen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und den Porree darauf verteilen. Anschließend mit Mozzarella bestreuen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für 15 Minuten knusprig backen.

- 4 -

Währenddessen Rucola waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Apfelstücke in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, Blätter vom Stängel zupfen und fein hacken. Die Kürbiskerne in einer Pfanne für wenige Minuten rösten, bis sie duften.

- 5 -

Für das Dressing das verbleibende Olivenöl, Essig, Senf und Honig mit Salz sowie Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren. Rucola, Apfelscheiben und Kürbiskerne dazugeben und mit dem Dressing vermischen.

- 6 -

## Knuspriger Porree-Schmand-Flammkuchen

Flammkuchen in Stücke schneiden, mit Petersilie garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.