

# D I N K E L F L A M M K U C H E N



## Z U T A T E N

Für 4 Flammkuchen

500 g Dinkelmehl

250 ml Wasser

4 EL Olivenöl

2 Birnen, Abate

4 große Champignons

300 g Ziegenfrischkäse

150 g Naturjogurt

1 Spritzer Zitronensaft

1 Handvoll Walnüsse

Salz, Pfeffer

## D A Z U

Groh Rosé – Rosa  
schimmernder Wein aus  
100 % Spätburgundertrauben

## Z U B E R E I T U N G

Dinkelmehl mit Wasser, Olivenöl und einer Prise Salz vermengen und gut durchkneten. Den Teig dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Ziegenfrischkäse, Jogurt und etwas Zitronensaft mischen, glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnen und Pilze waschen und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Pro Flammkuchenboden 3-4 Esslöffel der Frischkäsemasse gleichmäßig verstreichen. Birnen, Pilze und Nüsse gleichmäßig auf den Teigrohlingen verteilen. Nach Geschmack nochmals mit Pfeffer und getrockneten Kräutern nachwürzen. Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten knusprig backen.