

Flammkuchen mit Gorgonzola, Birnen und roten Zwiebeln



Zutaten:

für 2-3 Personen

- 1 große rote Zwiebel
- 2 große Birnen
- 200 g Blauschimmelkäse, z.B. Gorgonzola
- 150 g Schmand
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Rolle Flammkuchenteig aus dem Kühlregal

oder [selbst gemachter Flammkuchenteig](#)

Zubereitung:

Den Backofen mit dem Blech auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Birnen waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In dünne Spalten schneiden.
Käse grob zerkrümeln.

Schmand mit dem Olivenöl verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Teig ausrollen mit der Schmandmischung bestreichen. Zwiebeln und Birnen und Käse darauf verteilen.

Im Ofen etwa 20-30 Minuten goldbraun backen.
Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Guten Appetit! 😊