

Bärenstark gekocht



Winterflammkuchen (2 Portionen)



Zutaten

- 2x Flammkuchenböden
- 1/2 Wirsingkopf
- 150g küchenfertige Maronen
- 150g geräucherter Käse (Scamorza)
- 2 EL Butter
- 1 TL Rohrzucker
- 150g Schmand
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen. Den Wirsing, außer den harten Strunk in Streifen schneiden, mit 1 EL Butter in einer Pfanne 5-6 Minuten anschwitzen bis er noch bissfest ist und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
2. Den Zucker mit der Butter in einer kleinen Pfanne leicht karamellisieren lassen und darin die grob zerkleinerten Maronen glacieren
3. Den Schmand mit Salz und Pfeffer, nicht zu kräftig abschmecken und mit einem Löffel gleichmäßig auf den Teig verstreichen
4. Dann den Wirsing und die Maronen verteilen und den geräucherten Käse drüber raspeln
5. Den Flammkuchen auf unterste Schiene, am besten auf einem Pizzastein, für ca. 10-12 min in den auf 200° C vorgeheizten Ofen schieben
6. Wenn der Teig am Rand schön braun wird und der Käse geschmolzen ist und leicht blubbert, ist der Flammkuchen fertig

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin

Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:

www.40seconds.de/kids/rezpte
www.radioteddy.de/40seconds