

# Flammkuchen mit Käse, Pfirsich und Nüssen

## Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 220 ml Wasser
- 1 Prise Salz

Mehl, Wasser und Salz zu einem festen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Zutaten für den Belag:

- 200 g Schmand
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 200 g Brie oder Camembert
- 2 Pfirsiche
- 200 g Bergkäse, z.B. Appenzeller oder Gruyère
- 4 Zweige Rosmarin
- 150 g Pekannusskerne
- 3 EL flüssiger Honig

Schmand mit etwas Salz und Pfeffer vermengen, Brie in dünne Scheiben schneiden. Pfirsiche waschen, vierteln, die Steine entfernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Bergkäse reiben, Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Pekannüsse mit der Hand leicht zerdrücken. Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionieren und jedes Teigstück auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Zwei oder drei Flammkuchen nebeneinander auf die Bleche setzen. Die Böden mit dem Schmand bestreichen. Mit Brie, Pfirsich und Pekannüssen belegen und mit Bergkäse und Rosmarin bestreuen. Jeweils etwas Honig darüberträufeln und nacheinander auf der untersten Schiene jeweils 15-20 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 24.11.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)