



 30 Minuten

 Einfach

LECKERER AIOLI- FLAMMKUCHEN MIT FENCHELSALAMI UND BIRNEN

In unserem Flammkuchen vereinen wir unser köstliches Aioli Rezept mit aromatischen Birnen und luftgetrockneter Fenchelsalami.

 *So wirds gemacht:*

SCHRITT 1

Für das Flammkuchen Rezept den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen. Fenchelsalami in dünne Scheiben schneiden. Birnen waschen und in dünne Scheiben hobeln, dabei entkernen, wenn nötig und mit Zitronensaft beträufeln. Aioli mit Schmand verrühren. Beide Flammkuchenplatten mit Backpapier auf je ein Blech legen und mit Aioli-Masse bestreichen, dann mit Salami sowie Birnen belegen. 15 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen.

SCHRITT 2

Inzwischen Pecorino grob hobeln und Kresse von den Beeten schneiden. Pfeffer im Mörser zerstoßen. Flammkuchen herausnehmen und mit Käse, Kresse sowie Pfeffer bestreuen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3655/873

Fett (g): 46,7

Kohlenhydrate (g): 75,8

Eiweiß (g): 33,4



Zutaten

4 Portionen

200 g Fenchelsalami im Stück, ersatzweise geschnittene Salami kaufen

2 reife, aromatische Birnen

40 ml Zitronensaft

185 g MILRAM Aioli

250 g MILRAM Schmand

2 Flammkuchen-Teige (Fertigprodukt in der Kühlabteilung im Supermarkt)

80 g Pecorino

3 Beete Erbsenkresse

2 TL schwarze Pfefferkörner