



DAGERNOVA LIEBLINGSREZEPTE

Frisch aus der Küche unserer Kolleginnen
und Kollegen, kombiniert mit den
passenden Weinen!

FLAMMKUCHEN MIT BIRNE, ZIEGENKÄSE & WALNÜSSEN



Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Kochen und Genießen!





Flammkuchen mit Birne, Ziegenkäse & Walnüssen

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Rollen
Flammkuchenteig aus
dem Kühlregal
- 200 g Crème fraîche
- 2 Birnen
- 200 g Ziegenkäserolle
- 1 kleine rote Zwiebel
- 60 g Walnusskerne
- 2 TL Honig
- 4 Zweige Thymian
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen oder die Temperaturangabe auf der Teigverpackung beachten.
- Birnen entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebel in feine Ringe, Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken.
- Teige auf zwei Backblechen ausrollen. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und darauf verstreichen.
- Mit Birnen, Zwiebel, Ziegenkäse und Walnüssen belegen. Thymianblättchen darüberstreuen.
- Flammkuchen nacheinander etwa 12–15 Minuten knusprig backen. Anschließend mit etwas Honig beträufeln und warm servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Fruchtige Birne, cremiger Ziegenkäse und knackige Walnüsse treffen auf unseren **Handschrift Weißburgunder feinherb**. Seine feine Fruchtsüße begleitet die herzhaften Käsenoten, während seine Frische einen schönen Ausgleich zum cremigen Belag schafft. Ein genussvolles Duo für gemütliche Herbst- und Winterabende.



Zum Wein