

## Birnen-Brie-Flammkuchen

Zutaten:

- Flammkuchenteig eurer Wahl (ca. 280g)
- 6 gehäufte TL Schmand
- 1-2 süße, feste Birnen
- 125g Brie Käse
- 3 TL Pinienkerne
- 1 rote Zwiebel
- Zitronen-Rosmarin-Salz
- 2-3 Zweige glatte Petersilie (gehackt)



Zubereitung:

Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Flammkuchen dünn ausgerollt darauflegen. Mit dem Schmand dünn bestreichen.

Die Birnen entkernen, vierteln und fächerförmig schneiden. Zwiebeln schälen. Brie-Käse und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

Birnen, Brie und rote Zwiebeln dekorativ auf dem Flammkuchen verteilen.

Mit dem Zitronen-Rosmarin-Salz und den Pinienkernen bestreuen.

Bei 220° ca. 15 min goldbraun backen.

Mit der gehackten Petersilie garnieren.