

## ***Birnen-Protinella Flammkuchen***



**> 30 Min.**



**Normal**



**Vegetarisch**



### ***Zubereitung***

1. Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig sehr dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
2. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.
3. Den Teig mit körnigem Frischkäse bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Birne, Frühlingszwiebel und **GOLDSTEIG Protinella** darauf legen.
4. Im Ofen ca. 15- 20 Minuten backen, bis der Flammkuchen leicht knusprig ist.

### ***Zutaten***



#### **Zutaten für den Teig:**

- 200 g Vollkornmehl
- 150 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

#### **Zutaten für den Belag:**

- 1 große Birne, in Scheiben geschnitten
- 100 g körniger Frischkäse, Magerstufe
- 2 Packungen **GOLDSTEIG Protinella Kugel**, in Scheiben geschnitten
- Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
- Salz und Pfeffer

