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

