



FLAMMKUCHEN MIT BIRNEN- WALNUSSTOPPUNG

Fruchtige Süße trifft auf knackige Nuss - bei unserem Flammkuchen mit Birnen-Walnusstopping kommen alle auf ihren Geschmack.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen / 1 Flammkuchen:

- 1 Packung Simply Good Babyspinat
- 1 Becher Simply Good Joghurt Dressing
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 1 Birne
- 50g Walnüsse

SO GELINGT'S DIR

1

Birne in dünne Spalten schneiden und Walnüsse halbieren.

2

Ofen auf 250° vorheizen. Flammkuchenteig auf Backblech legen.

3

Flammkuchen mit Simply Good Joghurt Dressing bestreichen.

4

Birnenspalten und Walnüsse auf dem Flammkuchen verteilen.

5

Flammkuchen für 7-9 Minuten auf unterster Schiene backen.

6

Knusprige Flammkuchen mit Babyspinat garnieren.