

## 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

