Herbstgenuss: Flammkuchen Feige Gorgonzola



Bis auf ein paar Ausrutscher macht sich unser Herbst ja noch immer wunderbar und beschenkt uns mit milden Tagen und viel Sonne. Am Wochenende waren meine Eltern zu Besuch und wir konnten beim Mittagessen in der Stadt draußen sitzen und sogar noch ein Eis im Freien genießen – wer würde das Ende Oktober erwarten? =)
Außerdem hat mein Pa uns ein wundervolles Regal in die Abstellkammer eingebaut. Jedes Mal, wenn ich dieses Räumchen betreten musste, bekam ich die Krise, denn es war so voll und man konnte kaum die Füße setzen. Jetzt liebe ich es, in die Kammer zu kommen: So viel Platz und Stauraum für Vorräte – herrlich!

Herbstgenuss: Flammkuchen Feige Gorgonzola



Herbstgenuss: Flammkuchen Feige Gorgonzola

Ein kulinarisches Highlight meiner Woche waren die Feigen, die eine Freundin aus der Pfalz mir mitgegeben hatte. Ich liebe Feigen über alles und freue mich immer sehr, wenn ich welche bekomme.
Dieses Jahr wollte ich damit mal etwas Besonderes machen, einen herbstlichen Flammkuchen nämlich. Feigen passen super zu Käse und was lag da näher als diese Kombination?
Ich muss gestehen, ich schwankte noch zwischen Blauschimmel und Ziegen(frisch)käse und denke, beides schmeckt genial. Im Endeffekt hatte ich dann aber mehr Lust auf Gorgonzola.


Naschkatze

=)

Herbstgenuss: Flammkuchen Feige Gorgonzola

Für 2 Flammkuchen:

Teig:

200 g Dinkelmehl
100 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1 gestr. TL Salz

Belag:

2 rote Zwiebeln
100-150 g Schmand oder Crème fraîche
3-4 Feigen
100 g Gorgonzola
Pfeffer, Salz

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken oder der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 20 Minuten (im Kühlschrank) ruhen lassen.
Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden, die Feigen waschen und in ebenfalls dünne Scheiben schneiden.
Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gorgonzola klein würfeln. Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.
Den Teig halbieren und jede Portion auf einem Backpapier dünn ausrollen.
Die Teigfladen mit Schmand bestreichen und mit Zwiebeln und Feige belegen.
Gorgonzolawürfel darüber verteilen und die Flammkuchen im Ofen knusprig goldbraun backen, so etwa 15-20 Minuten.

Herbstgenuss: Flammkuchen Feige Gorgonzola



Wer von euch hat das Glück, am Montag frei und somit ein richtig langes Wochenende zu haben? Ich hoffe, ganz viele von euch! Aber auch wenn nicht: Nach dem Montag kommt ja noch mal ein zweites Wochenende in Form von zwei Feiertagen!
Egal wann und wie viel ihr frei habt – macht euch schöne, genussvolle Tage!
Eure Judith
♥ ♥ ♥
Falls ihr nach dem Flammkuchen noch nicht genug oder noch Feigen übrig habt, bietet sich eine Feigencrostata nach Jamie Oliver an – eine italienische Köstlichkeit, die aber auch mit anderen Früchten geht!

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
15
Send email