

Flammkuchen mit Mozzarella und Beerenpesto

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Ricotta
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer
150 g	Beeren der Saison, z.B. Himbeeren, Blaubeeren oder Johannisbeeren
60 g	Hartkäse
1	Knoblauchzehe
100 g	Cashewnüsse, gesalzen
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Rucola
1 Packg.	Flammkuchenteig oder Blätterteig
1 Kugel	Mozzarella
50 g	Parmaschinken

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Ricotta abtropfen lassen und mit dem Eigelb cremig rühren, dann salzen und pfeffern.
- Für das Pesto 50 g Beeren waschen und verlesen, Hartkäse reiben, Knoblauch abziehen und zusammen mit 40 g Cashewnüssen und 2 EL Olivenöl im Mixer zu einem Pesto mixen.
- Rucola waschen, trockentupfen und Stiele entfernen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Flammkuchen- oder Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen und einen kleinen Rand formen. Rand mit dem zweiten Eigelb bestreichen
- Ricotta-Creme auf dem Teig verteilen. Die restlichen Beeren waschen und mit den restlichen gehackten Cashewnüssen der Creme verteilen. Flammkuchen ca. 20 Minuten im Ofen backen.
- Mozzarella in grobe Stücke reißen. Den noch heißen Flammkuchen mit Rucola, Parmaschinken und Mozzarellastücken belegen und mit dem Beerenpesto beträufeln.

Tipp:

Dazu schmeckt ein bunter Salat aus marktfrischen Blattsalaten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 405 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
284 kcal	9 g	13 g	32 g	123 mg