

Januar 2015

# Fladen-Brot mit Schinken und Birne

Einfaches Rezept für 4 Personen, zu Salaten servieren

## VORBEREITUNGEN:

- Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft)
- 4 Dürüm- Fladen (für Kebab) oder Weizentortillas auf einem Blech auslegen (2 Bleche)

## BELAG:

60g geriebener Greyerzer

60g Philadelphia nature

Pfeffer aus der Mühle

mit einer Gabel gut durchmischen, auf die Fladen verteilen, so dass aussen ein Rand von mind. 1cm bleibt

1 grosse, feste Birne

waschen, mitsamt der Schale in dünne Scheiben schneiden und auf dem Käsebelag verteilen

200g Ofenbraten oder Gewürzschinken

in grobe Stücke schneiden und zwischen den Birnen verteilen

1 Frühlingszwiebel, mitsamt Grün, in Ringen

darüber streuen

Wenig Olivenöl

2- 3 EL Greyerzer, gerieben

darüber streuen

## BACKEN:

- Im Ofen während ca. 5 Min. kurz überbacken, danach wenn möglich sofort servieren.

## TIPP:

- Evtl. Pfeffer darüber streuen
- Wer es pikant mag, verwendet Gorgonzola als Belag