



Elsässer Lachsflammkuchen mit Rucola

dazu Gurkensalat



30-40min



3-4 Personen

Der Flammkuchen ist ein französischer Klassiker aus dem Elsass und begeistert uns heute als knusprig-krosse Variation mit saftigem Räucherlachs und Crème fraîche. Für die Extraportion Frische sorgt ein knackiger Gurken-Lauchzwiebel-Salat. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 2 Packungen Räucherlachsschnitzel ⁴
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 774kcal, Fett 45.5g, Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 28.1g



1. Crème fraîche würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



3. Flammkuchen backen

Die **Lachsschnitzel** gleichmäßig auf den **Flammkuchen** verteilen und die **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



4. Gemüse schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden.



5. Rucola anmachen

2EL Olivenöl mit 2-3EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **1/2 des Dressings** mit dem **Rucola** vermengen. Das **restliche Dressing** mit den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** vermengen.



6. Flammkuchen servieren

Die **Flammkuchen** in Stücke schneiden und nach Belieben mit dem **Rucola** belegen. Mit dem **Gurken-Lauchzwiebel-Salat** servieren.