



Sardellen-Fenchel-Flammkuchen

dazu Rotkohlsalat mit Kapern-Dressing



30-40min



2 Personen

Flammkuchen ist ein alter Hut, sagst du? Mag sein, aber hast du den zarten Teig schon mal mit einer köstlichen Knoblauch-Thymian-Creme bestrichen und dann mit würzigen Sardellen, duftendem Fenchel und spritzigen Zitronenscheiben belegt? Dazu einen knackigen Rotkohlsalat mit Kapern und Käse serviert? Nein? Na, dann aber los!

- 1 Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 5g Zitronenthymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl ⁴
- 200g geschnittener Rotkohl
- 1 Packung Kapern
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 1EL Senf¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7),
Senf (10). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 917kcal, Fett 61.4g,
Kohlenhydrate 64.0g, Eiweiß 22.8g



4. Flammkuchen backen

2. Creme zubereiten

5. Salat vorbereiten

3. Fenchel braten

6. Salat fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning