



## Elsässer Lachsflammkuchen mit Rucola

dazu Gurkensalat



30-40min



2 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!



- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 1 Packung Räucherlachsschnitzel <sup>4</sup>
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Minigurke
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 784kcal, Fett 39.6g,  
Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 30.6g



## 1. Crème fraîche würzen

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



## 2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



### 3. Flammkuchen backen

Die **Lachsschnitzel** gleichmäßig auf dem **Flammkuchen** verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



#### 4. Gemüse schneiden

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



## 5. Rucola anmachen

1EL Olivenöl mit 2EL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **½ des Dressings** mit dem **Rucola** vermengen. Das **restliche Dressing** mit den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** vermengen.



## 6. Flammkuchen servieren

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