



## Flammkuchen mit Bacon und Ei

würzig-fein mit Blauschimmelkäse und Lauch



ca. 30min



3-4 Personen

Bodenständig und herzhaft, so präsentiert sich unser Flammkuchen. Wir belegen den Teig heute mit gebratenem Lauch, würzigem Blauschimmelkäse und Baconstreifen. Und dann ab in den Ofen. Doch halt! Wir haben noch eine kleine, exquisite Überraschung parat: Sie kommt in Form von leckeren Bio-Eiern, die gegen Ende der Garzeit auf dem Flammkuchen mitgebacken werden. Herz, was willst du mehr?

## Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Packungen Flammkuchenteig<sup>1</sup>
- 200g Blauschimmelkäse<sup>7</sup>
- 2 Packungen Baconstreifen
- 4 Bio-Eier<sup>3</sup>
- 2 große Gurken

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Sparschäler

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 46.3g, Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 33.5g



**1. Lauch braten**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. weich braten.



**4. Eier mitbacken**

Nach 8-10Min. Backzeit **1 Ei** über jeder **Hälfte der Teige** aufschlagen und mit je 1 Prise Pfeffer würzen. Die **Flammkuchen** im Ofen 5-7Min. weiterbacken, je nachdem ob das **Eigelb** weich oder hart sein soll.



**2. Teige belegen**

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Den **Blauschimmelkäse** in kleine Würfel schneiden und mit dem **Lauch** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



**5. Salat zubereiten**

Die **Gurken** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden, dabei den weichen Kern aussparen. Die **Gurkenstreifen** mit 1TL Salz, 1 kräftigen Prise Pfeffer, 2EL Olivenöl und 2EL Essig zu einem **Salat** vermengen.



**3. Flammkuchen backen**

Die **Baconstreifen** ebenfalls gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen und die **Flammkuchen** im Ofen 8-10Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



**6. Anrichten und servieren**

Die **Flammkuchen** 2-3Min. auskühlen lassen, in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Gurkensalat** servieren.