



Flammkuchen mit Bacon und Ei

würzig-fein mit Blauschimmelkäse und Lauch



ca. 30min



2 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

- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 100g Blauschimmelkäse ⁷
- 1 Packung Baconstreifen
- 2 Bio-Eier ³
- 1 große Gurke

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. weich braten.



4. Eier mitbacken

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



2. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Blauschimmelkäse** in kleine Würfel schneiden und mit dem **Lauch** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen.



5. Salat zubereiten

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



3. Flammkuchen backen

Die **Baconstreifen** ebenfalls gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 8-10Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



6. Anrichten und servieren

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