



Elsässer Lachsflammkuchen mit Dill

dazu Rucola-Kirschtomaten-Salat



30-40min



2 Personen

Da hat sich der Flammkuchen, ein französischer Klassiker aus dem Elsass, mal richtig fein gemacht! Die knusprig-krosse Variation mit saftigem Räucherlachs und Crème fraîche, garniert mit frischem Dill und serviert mit einem knackig-bunten Salat aus Rucola, Gurke, Lauchzwiebel und Kirschtomaten lässt heute alle Herzen höherschlagen. Wir wünschen: Bon appétit!

- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Flammkuchenteig ²
- 100g ASC-Räucherlachs ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 große Gurke
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola
- 10g Dill

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 38.2g,
Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 24.9g



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

Den **Lachs** in breite Streifen schneiden,
gleichmäßig auf dem **Flammkuchen**
verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 9-
12Min. backen, bis er goldbraun und
knusprig ist.



4. Gemüse schneiden

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



5. Salat mischen

1 EL Olivenöl mit 1 EL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Rucola**, die **Lauchzwiebeln**, die **Gurken** und die **Tomaten** untermengen.



6. Flammkuchen servieren

Den **Flammkuchen** in Stücke schneiden und nach Belieben mit einigen **Dillspitzen** garnieren. Mit dem **Rucola-Tomaten-Salat** servieren.