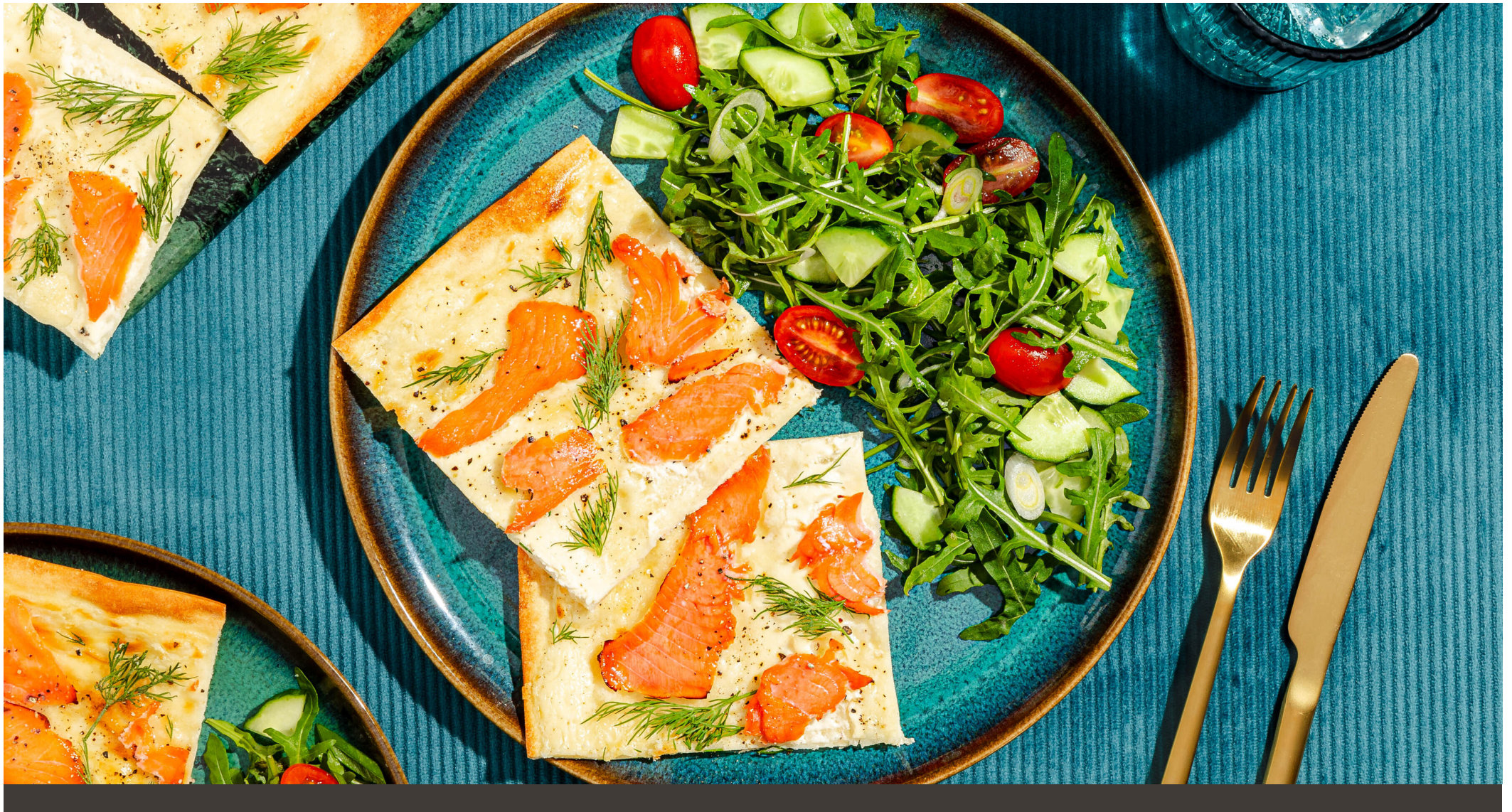




Elsässer Lachsflammkuchen mit Dill

dazu Rucola-Kirschtomaten-Salat



30-40min



3-4 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!

- 2 Becher Crème fraîche ³
- 2 Pck. Flammkuchenteig ²
- 200g ASC-Räucherlachs ¹
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 große Gurken
- 500g Kirschtomaten
- 100g Rucola
- 10g Dill

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche

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

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 761kcal, Fett 38.1g,
Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 24.6g



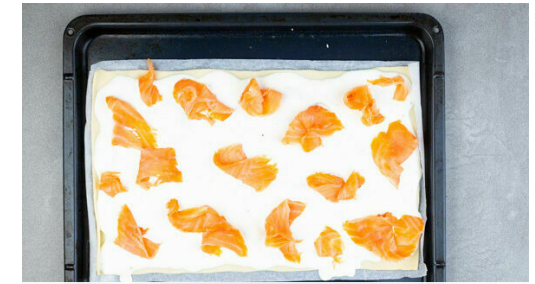
1. Crème fraîche würzen

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



2. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



3. Flammkuchen backen

Den **Lachs** in breite Streifen schneiden, gleichmäßig auf den **Flammkuchen** verteilen und die **Flammkuchen** im Ofen 9–12Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



4. Gemüse schneiden

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



5. Salat mischen

2EL Olivenöl mit 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Rucola**, die **Lauchzwiebeln**, die **Gurken** und die **Tomaten** untermengen.



6. Flammkuchen servieren

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