



Sardellen-Fenchel-Flammkuchen

dazu Rotkohlsalat mit Kapern-Dressing



30-40min



2 Personen

Flammkuchen ist ein alter Hut, sagst du? Mag sein, aber hast du den zart-knusprigen Teig schon mal mit einer köstlichen Thymiancreme bestrichen und dann mit würzigen Sardellen, duftendem Fenchel und spritzigen Zitronenscheiben belegt? Dazu einen knackigen Rotkohlsalat mit Kapern und Käse serviert? Nein? Na, dann aber los!

- 1 Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 5g Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl ⁴
- 200g geschnittener Rotkohl
- 1 Packung Kapern
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 1EL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 930kcal, Fett 58.8g,
Kohlenhydrate 74.7g, Eiweiß 21.9g



4. Flammkuchen backen

2. Creme zubereiten

5. Salat vorbereiten

3. Fenchel braten

6. Salat fertigstellen

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**