



Chicorée-Lauch-Flammkuchen

mit einem fruchtigen Salat mit Mohndressing



ca. 35min



2 Personen

Du kannst es ruhig zugeben: Du hast genug vom immer gleichen Flammkuchen, nicht wahr? Dann haben wir hier eine schicke und köstliche Alternative für dich. Heute wird die Spezialität aus dem Elsass mit feinem Chicorée, Lauch und Gouda belegt und backt geschmeidig vor sich hin. Dazu gibt es Feldsalat mit Apfel und Mohndressing. Ein Update, das dem guten alten Flammkuchen ganz ausgezeichnet steht!

- 1 Chicorée
- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Päckchen Blaumohn
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 grüner Apfel
- 50g Feldsalat

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- Backofen und Backblech
- Backpapier

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 45.2g,
Kohlenhydrate 84.2g, Eiweiß 25.9g



1. Gemüse schneiden

2. Gemüse rösten

3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf der Arbeitsfläche ausrollen und die **½ der Crème fraîche** auf dem **Teig** verstreichen.



4. Dressing zubereiten

A rectangular pizza is shown on a dark baking sheet. The pizza has a thick, light-colored crust. It is topped with a layer of melted, yellowish cheese. Scattered across the cheese are numerous small, brown, irregular pieces, possibly cooked meat or vegetables. There are also several green onions, cut into rings, scattered on top. The pizza is centered on the baking sheet, which has a white paper liner underneath it.

5. Flammkuchen backen

6. Salat zubereiten

Den **Apfel** vierteln, entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfelscheiben** und den **Feldsalat** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Flammkuchen** in Stücke schneiden, nach Belieben mit dem **Salat** garnieren und servieren.