



Chicorée-Lauch-Flammkuchen

mit einem fruchtigen Salat mit Mohndressing



ca. 40min



3-4 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!

- 2 Chicorée
- 2 Stangen Lauch
- 2 Packungen Flammkuchenteig¹
- 1 Becher Crème fraîche²
- 2 Päckchen Blaumohn
- 200g junger Gouda, gerieben²
- 2 grüne Äpfel
- 100g Feldsalat

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 45.2g,
Kohlenhydrate 84.2g, Eiweiß 26.0g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Chicorée** und den **Lauch** in ca. 0,5cm breite Ringe schneiden.



Den **Chicorée** und den **Lauch** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backblech verteilen. Mit je 1EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren und oberen Schiene ca. 10Min. im Ofen backen, bis das **Gemüse** weich ist und leichte Röstspuren zeigt.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf der Arbeitsfläche ausrollen und die **Crème fraîche** gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen.



Den **Mohn** mit 2EL Olivenöl,
2EL Balsamicoessig und 2TL Honig zu einem
Dressing verrühren.



Den **Chicorée** und den **Lauch** mit dem Backpapier von den Blechen ziehen. Die Ofentemperatur auf 240°C (220°C Umluft) erhöhen. Die **Teige** mit dem Papier vorsichtig auf die Bleche ziehen und den **Chicorée** und den **Lauch** darauf verteilen. Mit dem **Käse** bestreuen und die **Flammkuchen** in 9-12Min. im Ofen goldbraun und knusprig backen.



Die **Äpfel** 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.