



Special: 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 Flammkuchenteig

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

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.