



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 ⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 200g Räucherlachs ⁴
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 große Gurken
- 500g Kirschtomaten
- 100g Rucola
- 10g Dill

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 766kcal, Fett 39.5g,
Kohlenhydrate 69.9g, Eiweiß 29.8g



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



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



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



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.



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.



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