



Elsässer Lachsflammkuchen mit Dill

dazu Rucola-Kirschtomaten-Salat



30-40min



2 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!

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 100g Räucherlachs ⁴
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 große Gurke
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola
- 10g Dill

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 765kcal, Fett 38.2g,
Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 24.9g



1. Crème fraîche würzen

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



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



3. Flammkuchen backen

Den **Lachs** in breite Streifen schneiden,
gleichmäßig auf dem **Flammkuchen**
verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 9-
12Min. backen, bis er goldbraun und
knusprig ist.



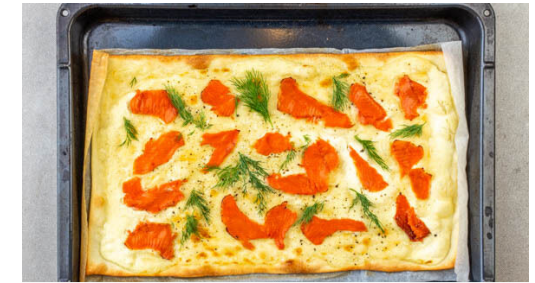
4. Gemüse schneiden

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



5. Salat mischen

1 EL Olivenöl mit 1 EL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Rucola**, die **Lauchzwiebeln**, die **Gurken** und die **Tomaten** untermengen.



6. Flammkuchen servieren

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