



## Fruchtiger Speck-Flammkuchen

mit Aprikosen und Salat



30-40min



2 Personen

Heute in deiner Box: ein fruchtig-leckerer Flammkuchen, den du für dich und deine Lieben nach Lust und Laune mit frischen Aprikosen, Zwiebeln und salzigem Speck belegen kannst. Ruck, zuck noch Käse darüber hobeln und ab in den Ofen damit. Sollte doch etwas übrig bleiben, packst du dir den Rest einfach für das nächste Mittagessen ein.



## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Aprikosen
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1,7</sup>
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 839.0kcal, Fett 52.8g, Eiweiß 25.1g, Kohlenhydrate 64.1g



### 1. Aprikosen schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Aprikosen** halbieren, den Stein entfernen und die **Aprikosen** ebenfalls in dünne Streifen schneiden.



### 4. Teig belegen

Den **Teig** nach Geschmack mit den **Zwiebeln**, den **Aprikosen** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Den **Flammkuchen** 12-14Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



### 2. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** mit Pfeffer abschmecken.



### 5. Dressing vorbereiten

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, 1-2EL Wasser sowie Salz und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und den **Schnittlauch** untermischen.



### 3. Teig vorbereiten

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



### 6. Anrichten und servieren

Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** mischen und mit dem **Flammkuchen** servieren.