



Fruchtiger Speck-Flammkuchen

mit Aprikosen und Salat



30-40min



3-4 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

- 2 Zwiebeln
- 4 Aprikosen
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig ^{1,7}
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g frischer Schnittlauch
- 2 Packungen gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- 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 **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Aprikosen** halbieren, den Stein entfernen und die **Aprikosen** ebenfalls in dünne Streifen schneiden.



4. Teig belegen

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



2. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** mit Pfeffer abschmecken.



3. Teig vorbereiten

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



5. Dressing vorbereiten

Währenddessen 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.



6. Anrichten und servieren

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