



## Flammkuchen mit Stremellachs

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 Stremellachs 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 <sup>3</sup>
- 2 Pck. Flammkuchenteig <sup>2</sup>
- 2 Pck. ASC-Stremellachs <sup>1</sup>
- 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 901kcal, Fett 52.4g,  
Kohlenhydrate 59.4g, Eiweiß 38.1g



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



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



Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Lachs** 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.



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



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.



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