



## Sardellen-Fenchel-Flammkuchen

dazu Rotkohlsalat mit Kapern-Dressing



30-40min



2 Personen

Flammkuchen ist ein alter Hut, sagst du? Mag sein, aber hast du den zart-knusprigen Teig schon mal mit einer köstlichen Thymiancreme bestrichen und dann mit würzigen Sardellen, duftendem Fenchel und spritzigen Zitronenscheiben belegt? Dazu einen knackigen Rotkohlsalat mit Kapern und Käse serviert? Nein? Na, dann aber los!



- 1 Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 5g Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>2</sup>
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl <sup>1</sup>
- 1 Stück Rotkohl
- 1 Packung Kapern
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>3</sup>

- 1EL Senf<sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

**Allergene**  
Fisch (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 928kcal, Fett 58.6g,  
Kohlenhydrate 74.6g, Eiweiß 21.9g






#### 4. Flammkuchen backen

## 2. Creme zubereiten

## 5. Salat vorbereiten

### 3. Fenchel braten

## 6. Salat fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**