



Flammkuchen mit Stremellachs

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 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!

- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Flammkuchenteig ²
- 1 Pck. ASC-Stremellachs ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 große Gurke
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola
- 10g Dill

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 949kcal, Fett 55.2g,
Kohlenhydrate 64.8g, Eiweiß 39.5g



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



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech 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 dem **Flammkuchen** verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



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



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.



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