



Brokkolini-Flammkuchen mit Seealgen-Kaviar

verfeinert mit Kapern



ca. 35min



2 Personen

Der Elsässer Flammkuchen ist schon was Feines, aber du hast Lust auf was Neues? Unsere Variante beschreitet kulinarisch ganz ungewohnte Wege: Heute belegen wir den Teig mit Grünem wie Brokkolini und Lauch und pimpen den Schmaus mit feinen Kapern und luxuriösem Seealgen-Kaviar auf. Ein Flammkuchen der Extraklasse! Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Kapern
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 1 Pck. Brokkolini
- 1 Pck. Seealgen-Kaviar

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 719kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 74.7g, Eiweiß 18.3g



1. Lauch anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 8-10Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren, bis der **Lauch** sehr weich ist und auseinanderfällt.



4. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen. Den **Lauch** und die **Brokkolini** auf dem Teig verteilen. Mit den **Kapern** bestreuen und mit 2TL Olivenöl beträufeln.



2. Zitrone auspressen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Ggf. die **Kapern** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Flammkuchen backen

Den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Den **Flammkuchen** mit dem **Kaviar** garnieren und servieren.



3. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit der **Zitronenschale**, der **Gewürzmischung** und **2TL Zitronensaft** verrühren. Abschmecken und ggf. mit Salz, Pfeffer oder mehr **Zitronensaft** würzen.



6. Dilltastisch!

Bei Dinnerly achten wir darauf, dass wir nur so viele Zutaten verschicken, dass man sie in einem Gericht aufbraucht. Falls es aber noch Dill geben sollte, der es beim letzten Mal nicht in den Kochtopf geschafft hat, dann bekommt er bei diesem Flammkuchen eine zweite Chance.