



## Elsässer Lachsflammkuchen

mit Rucola-Gurken-Salat



30-40min



2 Personen

Der Flammkuchen ist ein französischer Klassiker aus dem Elsass und begeistert uns heute als knusprig-krosse Variation mit saftigem Räucherlachs und Crème fraîche. Für die Extraportion Frische sorgt ein knackiger Rucola-Gurken-Salat. Bon appétit!



- 1 Packung Stremellachs <sup>4</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 1 Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 49.8g,  
Kohlenhydrate 62.9g, Eiweiß 38.9g



## 1. Lachs vorbereiten

#### 4. Gemüse schneiden

## 2. Crème fraîche würzen

## 5. Rucola anmachen

### 3. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Lachs** gleichmäßig darauf verteilen. Den **Flammkuchen** im Ofen 15–20Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



## 6. Flammkuchen servieren

Den fertigen **Flammkuchen** in Stücke schneiden und nach Belieben mit dem **Rucola** belegen. Mit dem **Gurken-Lauchzwiebel-Salat** servieren.