



## Elsässer Lachsflammkuchen

mit Rucola-Gurken-Salat



30-40min



3-4 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!



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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 842kcal, Fett 49.5g,  
Kohlenhydrate 60.4g, Eiweiß 37.4g



## 1. Lachs vorbereiten

## 2. Crème fraîche würzen

### 3. Teige belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Lachs** gleichmäßig darauf verteilen. Die **Flammkuchen** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie knusprig sind.



#### 4. Gemüse schneiden

## 5. Rucola anmachen

A top-down view of several rectangular flatbread pizzas. The pizzas are topped with chunks of salmon, fresh arugula leaves, and sliced cucumbers. They are served on a light-colored wooden cutting board and a white plate. A small bowl of dressing and a salt shaker are also visible.

## 6. Flammkuchen servieren

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