

## 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-krossen Variation mit saftigem Räucherlachs und Crème fraîche. Für die Extraption Frische sorgt ein knackiger Rucola-Gurken-Salat. Bon appétit!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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

### Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

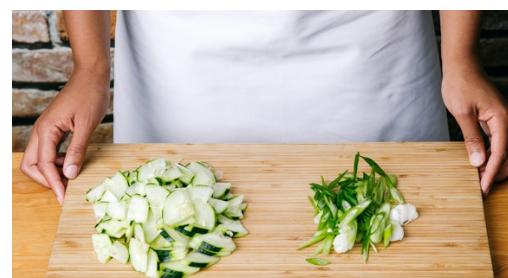
### Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Lachs vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Lachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit den Fingern oder einer Gabel vorsichtig zerteilen. Evtl. vorhandene Gräten am besten jetzt mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



### 4. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** putzen und schräg in feine Ringe schneiden.



### 2. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit Salz und Pfeffer 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.



### 6. Flammkuchen servieren

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