



## Flammkuchen mit Pflaumen und Brie

dazu Mangold-Fenchel-Salat



20-30min



2 Personen

In der elsässischen Weinregion werden die beliebten Flammkuchen in unzähligen Variationen serviert. Wir haben heute eine sommerlich-fruchtige Kreation mit saftigen Pflaumen und cremigem Brie für euch. Sie werden mit Lauch, Zwiebeln und Rosmarin auf dem mit saurer Sahne bestrichenen Teig gebacken. Dazu gibt es einen frischen Salat mit Fenchel und zartem Babymangold. Bon appétit!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Brie 7
- 2 Pflaumen
- 1 Packung Flammkuchenteig 1
- 1 Becher saure Sahne 7
- 1 Fenchelknolle
- 1 Päckchen kömiger Senf 10
- 1 Packung roter Babymangold

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

### Kochtipp

Die restliche saure Sahne z. B. für das nächste Salatdressing verwenden!

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 762kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 81.3g, Eiweiß 28.9g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, in feine Ringe schneiden und mit 1 Prise Zucker vermengen. Den **Lauch** in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



### 4. Fenchel schneiden

Den **Fenchel** längs in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Nach 8Min. Backzeit den **Flammkuchen** aus dem Ofen nehmen, mit dem **Brie** und den **Pflaumen** belegen und mit dem **Rosmarin** bestreuen. Dann weitere 5-8Min. im Ofen backen, bis der **Flammkuchen** knusprig und gar ist.



### 2. Käse schneiden

Den **Brie** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Pflaumen** um den Stein herum halbieren, den Stein entfernen und jede Hälfte in **4 Spalten** schneiden.



### 3. Flammkuchen backen

Den **Teig** mit dem **Papier** nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit der **1/2 der sauren Sahne** bestreichen, dabei ca. 1cm Rand frei lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Lauchringe** voneinander lösen, mit 1EL Olivenöl vermengen und mit den **Zwiebeln** auf dem **Flammkuchen** verteilen. Im Ofen ca. 8Min. vorbacken.



### 5. Dressing anrühren

**1-2EL Senf** mit 2EL Olivenöl und 2-3EL Essig verrühren und das **Dressing** mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Fenchel** mit dem **Babymangold** und dem **Dressing** vermengen und den **Salat** mit dem **Flammkuchen** servieren.