



## Flammkuchen mit Pflaumen und Brie

dazu Mangold-Fenchel-Salat



20-30min



3-4 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

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 5g frischer Rosmarin
- 2 Packungen Brie<sup>7</sup>
- 3 Pflaumen
- 2 Packungen Flammkuchenteig<sup>1</sup>
- 1 Becher saure Sahne<sup>7</sup>
- 1 Fenchelknolle
- 1 Päckchen körniger Senf<sup>10</sup>
- 1 Packung roter Babymangold

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 74.1g, Eiweiß 27.2g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, in feine Ringe schneiden und mit 1-2 Prisen 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 die **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 die **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.



### 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.



### 3. Flammkuchen backen

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



### 6. Salat fertigstellen

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