



Elsässer Lachsflammkuchen mit Dill

dazu Rucola-Kirschtomaten-Salat

30-40min 2 Portionen

Da hat sich der Flammkuchen, ein französischer Klassiker aus dem Elsass, mal richtig fein gemacht! Die knusprig-krosse Variation mit saftigem Räucherlachs und Crème fraîche, garniert mit frischem Dill und serviert mit einem knackig-bunten Salat aus Rucola, Gurke, Lauchzwiebel und Kirschtomaten lässt heute alle Herzen höherschlagen. Wir wünschen: Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche³
- 1 Pck. Flammkuchenteig²
- 100g ASC-Räucherlachs¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 große Gurke
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola
- 10g Dill

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 24.9g



1. Crème fraîche würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



5. Salat mischen

1EL Olivenöl mit 1EL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Rucola**, die **Lauchzwiebeln**, die **Gurken** und die **Tomaten** untermengen.



3. Flammkuchen backen

Den **Lachs** in breite Streifen schneiden, gleichmäßig auf dem **Flammkuchen** verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



6. Flammkuchen servieren

Den **Flammkuchen** in Stücke schneiden und nach Belieben mit einigen **Dillspitzen** garnieren. Mit dem **Rucola-Tomaten-Salat** servieren.