



## RS Brokkoli-Lachs-Flammkuchen

mit Tomaten-Gurken-Salat

 40-50min  4 Portionen

Mmmh ... knuspriger Teig mit einer herzhaften Creme aus Käse und Ei – das ist einfach eine unschlagbare Kombination aus der französischen Küche und das perfekte Bett für den saftigen Räucherlachs und knackigen Brokkoli. Dazu servierst du einen frischen Tomaten-Gurken-Salat – perfekt!

## Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Crème fraîche <sup>4</sup>
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 200g ASC-Räucherlachs <sup>2</sup>
- 2 Pck. Flammkuchenteig <sup>3</sup>
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- Sieb

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

## Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 73.2g, Eiweiß 35.4g



### 1. Brokkoli vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in kleine **Röschen** schneiden. Den **Strunk** ggf. schälen und in kleine Würfel schneiden. Sobald das Wasser kocht, den **Brokkoli** hineingeben und in 3-4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



### 4. Teige belegen

Den **Lachs** in breite Streifen schneiden und mit dem **Brokkoli** und ca. **¾ der Lauchzwiebeln** auf den **Flammkuchen** verteilen. Die **übrige Crème-fraîche-Mischung** darüber verteilen.



### 2. Guss zubereiten

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauch**, 3-4EL Wasser und den **Eiern** verquirlen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. **Vorsicht** beim Würzen, der **Lachs** ist ebenfalls salzig.



### 3. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der **½ der Crème-fraîche-Mischung** bestreichen.



### 5. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



### 6. Salat zubereiten

Inzwischen 2EL Olivenöl mit 2EL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Gurke** der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden und mit den **Gurken** und dem **Dressing** vermengen. Den **Flammkuchen** mit den **restlichen Lauchzwiebeln** und dem **Käse** garnieren und mit dem **Salat** servieren.