



## Flammkuchen mit Apfel und Speck

dazu Rucolasalat mit eingelegten Zwiebeln



30-40min



2 Portionen

Flammkuchen essen ist eine wunderbare Sache: Erstens lässt er sich sehr gerecht in beliebig viele Stücke schneiden. Zweitens kann man ihn ganz leger mit den Händen essen, und drittens sind der Fantasie beim Belegen keine Grenzen gesetzt. Unsere fruchtig-würzige Variante mit Äpfeln, Zwiebeln, Speck und Käse ist ein wahrer Gaumenschmaus. Dazu passt hervorragend der fein-herbe Rucolasalat. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Pck. Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>2</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>2</sup>
- 1 Pck. Speckwürfel
- 50g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

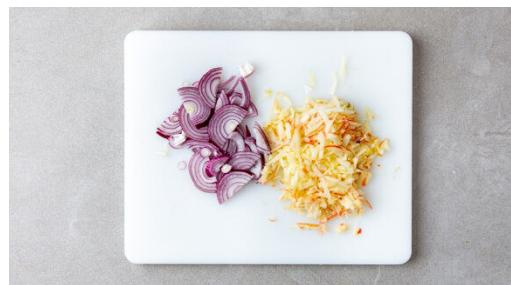
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 935kcal, Fett 55.6g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 31.1g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel** mit einer Küchenreibe grob raspeln, dabei das Gehäuse aussparen.



### 4. Zwiebeln einlegen

Die **restlichen Zwiebeln** mit 1EL Essig, ½TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen.



### 2. Flammkuchen belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen und mit dem **Käse** den **Speckwürfeln** belegen.



### 5. Salat zubereiten

Den **Rucola** kurz vor dem Servieren mit den **Zwiebeln samt Einlegesud** und 1EL Olivenöl vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Flammkuchen backen

Die **Apfeleraspel** und die **½ der Zwiebeln** auf dem **Teig** verteilen und mit Pfeffer würzen. Den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** gar ist und die **Ränder** goldbraun sind.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Rucolasalat** servieren.