

# MARLEY SPOON



## Nektarinen-Flammkuchen

mit Limetten-Creme und frischer Minze



ca. 30min



4 Portionen

Flammkuchen erfreuen sich als unkompliziertes, vielseitiges Gericht großer Beliebtheit. Unsere heutige Variante punktet mit frischen Sommer-Aromen: Wir verwenden Crème fraîche mit einer spritzigen Limetten-Note als Basis, dazu kommen süß-saftige Nektarinspalten und als Krönung ein paar grüne Minzblättchen. Sieht toll aus, schmeckt auch so – perfekt für eine Gartenparty oder ein Picknick!

## Was du von uns bekommst

- 4 Nektarinen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>
- 2 Pck. Flammkuchenteig<sup>1</sup>
- 50g Mandelblättchen<sup>3</sup>
- 10g Minze

## Was du zu Hause benötigst

- Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 649kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 86.6g, Eiweiß 14.9g



### 1. Obst vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Nektarinen** entsteinen und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



### 2. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit **2EL Limettensaft**, **2TL Limettenabrieb** und 3EL Zucker glatt rühren. Evtl. esslöffelweise Wasser zugeben, bis die **Limetten-Creme** sich leicht verstreichen lässt. Je nach Geschmack mehr **Limettensaft** oder **Limettenabrieb** zufügen.



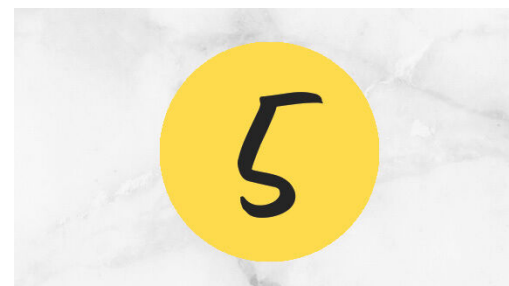
### 3. Flammkuchen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Limetten-Creme** auf den **Teigen** verstreichen, dabei an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Die **Nektarinen** auf der **Creme** verteilen und die **Mandelblättchen** darüberstreuen.



### 4. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** im Ofen 12-15Min. backen, bis die **Nektarinen** und die **Mandelblättchen** zu bräunen beginnen. Je nach Ofen die Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen. **Tipp:** In den letzten 2Min. darauf achten, dass die **Flammkuchen** nicht zu dunkel werden. Die **Minzblättchen** von den Stängeln zupfen.



### 5. Flammkuchen verfeinern

Die **Flammkuchen** ca. 10Min. abkühlen lassen, anschließend mit den **Minzblättchen** und dem **restlichen Limettenabrieb** bestreuen. In Stücke schneiden und servieren.



### 6. Vanillig lecker

Unser leckerer, leichter Sommer-Flammkuchen ist wirklich für alle was. Vor allem für die, die es nicht sooo süß, sondern eher frisch mögen. Die Süße der Nektarine reicht an sich völlig aus, aber für die Leckermäulchen unter euch haben wir noch einen kleinen Tipp parat: Den Flammkuchen vor dem Backen mit etwas Vanillezucker bestreuen - der karamellisiert dann schön im Ofen. Mmmh!