



Flammkuchen mit Stremellachs

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 Stremellachs 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
- 1 ASC-Stremellachsfilet¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 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

Enthält: **Fisch** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 782kcal, Fett 39.3g,
Kohlenhydrate 69.3g, Eiweiß 33.8g



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.



2. Teig vorbereiten

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



3. Flammkuchen backen

Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Lachs** gleichmäßig auf dem **Flammkuchen** verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



4. Gemüse schneiden

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



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.



6. Flammkuchen servieren

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