MARLEY SPOON



RS Flammkuchen mit karamellisiertem Speck

dazu ein fruchtig-feiner Salat mit Apfel

30-40min 4 Portionen

Die französische Küche ist Expertin darin, deftige und leichte Aromen zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis zusammenzubringen. Dieser Flammkuchen ist da keine Ausnahme: Salziger Speck und köstliche Crème fraîche harmonieren mit knusprigem Flammkuchenteig und einem frischen Salat – perfekt für einen entspannten Abend am Esstisch. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 2 Pck. Flammkuchenteig [1]
- 2 Pck. Baconscheiben
- 200g gemischter Salat
- 2 Äpfel

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch [2]
- 2EL Butter [2]
- 2½TL Honig
- 1TL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- Schneebesen
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 857kcal, Fett 48.3g, Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 21.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Beides in einem mittelgroßen Topf mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten.



2. Bechamelsauce zubereiten

2EL Butter und 1TL Mehl in den Topf geben und 30Sek. unterrühren. 200ml Milch angießen und mit einem Schneebesen gründlich umrühren. Die **Sauce** aufkochen und 2–3Min. köcheln lassen. Die **Crème fraîche** einrühren und weitere 2–3Min. köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Flammkuchen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und die **Zwiebeln samt Sauce** gleichmäßig auf die **Teige** streichen. Den **Bacon** in große Stücke zupfen und auf den **Flammkuchen** verteilen. Nach Geschmack 2TL Honig und (frisch gemahlenen) Pfeffer auf den **Bacon** auftragen.



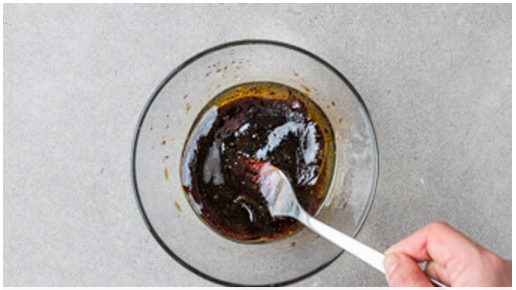
4. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** 6–8Min. backen, ggf. die Grillfunktion zuschalten und weitere 5Min. backen, bis der **Bacon** knusprig und goldbraun ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.



6. Anrichten & servieren

Aus 2EL Pflanzenöl, 2EL Balsamicoessig, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem **Salat** und den **Apfelspalten** vermengen. Die **Flammkuchen** in Stücke schneiden und zusammen mit dem **Salat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**