MARLEY SPOON



Flammkuchen mit Apfel und Speck

dazu Rucolasalat mit eingelegten Zwiebeln

30-40min 4 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

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 2 Pck. Flammkuchenteig [1]
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 200g junger Gouda, gerieben [2]
- 2 Pck. Speckwürfel
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 935kcal, Fett 55.7g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 31.1g



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Flammkuchen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen und mit dem **Käse** und den **Speckwürfeln** belegen.



3. Flammkuchen backen

Die **Apfelraspel** und die **½ der Zwiebeln** auf den **Teigen** verteilen und mit Pfeffer würzen. Die **Flammkuchen** im Ofen 9–12Min. backen, bis der **Teig** gar ist und die **Ränder** goldbraun sind. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



4. Zwiebeln einlegen

Die **restlichen Zwiebeln** mit 2EL Essig, 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



5. Salat zubereiten

Den **Rucola** kurz vor dem Servieren mit den **Zwiebeln samt Einlegesud** und 2EL Olivenöl vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Rucolasalat** 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**