MARLEY SPOON



RS Flammkuchen mit karamellisiertem Speck

dazu ein fruchtig-feiner Salat mit Apfel

30-40min 2 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

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Pck. Flammkuchenteig [1]
- 1 Pck. Baconscheiben
- 100g gemischter Salat
- 1 Apfel

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch [2]
- 1EL Butter [2]
- 1½TL Honig
- ½TL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner 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 950kcal, Fett 57.0g, Kohlenhydrate 84.3g, Eiweiß 21.6g



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Bechamelsauce zubereiten

1EL Butter und ½TL Mehl in den Topf geben und 30Sek. unterrühren. 100ml 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

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und die **Zwiebeln samt Sauce** gleichmäßig darauf streichen. Den **Bacon** in große Stücke zupfen und auf dem **Flammkuchen** verteilen. Nach Geschmack 1TL Honig und (frisch gemahlenen) Pfeffer auf den **Bacon** auftragen.



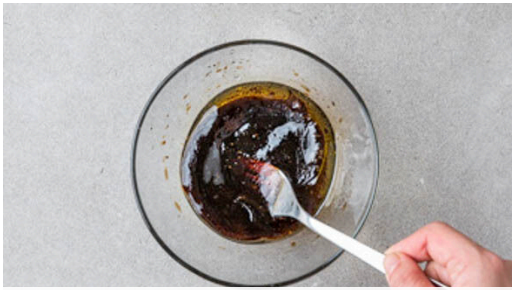
4. Flammkuchen backen

Den **Flammkuchen** 6–8Min. backen, ggf. die Grillfunktion zuschalten und weitere 5Min. backen, bis der **Bacon** knusprig und goldbraun ist.



5. Apfel schneiden

Den **Apfel** 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. Den **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**