



Elsässer Lachsflammkuchen mit Rucola

dazu Gurkensalat



30-40min



2 Personen

Der Flammkuchen ist ein französischer Klassiker aus dem Elsass und begeistert uns heute als knusprig-krosse Variation mit saftigem Räucherlachs und Crème fraîche. Für die Extraportion Frische sorgt ein knackiger Gurken-Lauchzwiebel-Salat. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Packung Räucherlachsnetzels ⁴
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 28.2g



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 **Lachsschnitzel** gleichmäßig auf dem **Flammkuchen** verteilen und den **Flammkuchen** im Ofen 15-20Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



4. Gemüse schneiden

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



5. Rucola anmachen

1-2EL Olivenöl mit 2EL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **1/2 des Dressings** mit dem **Rucola** vermengen. Das **restliche Dressing** mit den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** vermengen.



6. Flammkuchen servieren

Den **Flammkuchen** in Stücke schneiden und nach Belieben mit dem **Rucola** belegen. Mit dem **Gurken-Lauchzwiebel-Salat** servieren.