



Elsässer Lachsflammkuchen mit Rucola

dazu Gurkensalat



30-40min



3-4 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Becher Crème fraîche 7
- 2 Packungen Flammkuchenteig 1
- 2 Packungen Räucherlachsschnetzel 4
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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 785kcal, Fett 44.3g, Kohlenhydrate 59.2g, Eiweiß 27.4g



1. Crème fraîche würzen



2. Teige vorbereiten



3. Flammkuchen backen



4. Gemüse schneiden



5. Rucola anmachen



6. Flammkuchen servieren

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

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.

PICTURE to be exchanged (without spring onion)

Die **Lachsschnetzel** gleichmäßig auf den **Flammkuchen** verteilen und die **Flammkuchen** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.

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