



Fruchtiger Speck-Flammkuchen

mit Aprikosen und Salat



30-40min



3-4 Personen

Heute in deiner Box: ein fruchtig-leckerer Flammkuchen, den du für dich und deine Lieben nach Lust und Laune mit frischen Aprikosen, Zwiebeln und salzigem Speck belegen kannst. Ruck, zuck noch Käse darüber hobeln und ab in den Ofen damit. Sollte doch etwas übrig bleiben, packst du dir den Rest einfach für das nächste Mittagessen ein.

- 4 Aprikosen
- 2 Zwiebeln
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig ₁
- 2 Packungen Baconstreifen
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 10g Schnittlauch
- 200g gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 748kcal, Fett 43.9g,
Kohlenhydrate 63.9g, Eiweiß 21.2g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Aprikosen** halbieren, den Stein entfernen und die **Aprikosen** in dünne Spalten schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Teige** nach Geschmack mit den **Zwiebeln**, den **Aprikosen** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Die **Flammkuchen** 12-14Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit Pfeffer abschmecken.



Währenddessen den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1-2EL Wasser sowie je 1 Prise Salz und Zucker ein **Dressing** anrühren und den **Schnittlauch** untermischen.



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



Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** mischen. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.