



## Fruchtiger Speck-Flammkuchen

mit Aprikosen und Salat



30-40min



2 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.

## Was du von uns bekommst

- 2 Aprikosen
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche <sup>1</sup>
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 10g Schnittlauch
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 43.9g, Kohlenhydrate 64.3g, Eiweiß 21.3g



### 1. Aprikosen schneiden

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



### 4. Teig belegen

Den **Teig** nach Geschmack mit den **Zwiebeln**, den **Aprikosen** und dem **Speck** belegen, dann den **Käse** darüberreiben. Den **Flammkuchen** 12-14Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



### 2. Crème fraîche würzen

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



### 5. Dressing vorbereiten

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



### 3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



### 6. Anrichten und servieren

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