



Flammkuchen mit Bacon und Ei

würzig-fein mit Blauschimmelkäse und Lauch



ca. 30min



3-4 Personen

Bodenständig und herhaft, so präsentiert sich unser Flammkuchen. Wir belegen den Teig heute mit gebratenem Lauch, würzigem Blauschimmelkäse und Baconstreifen. Und dann ab in den Ofen. Doch halt! Wir haben noch eine kleine, exquisite Überraschung parat: Sie kommt in Form von leckeren Bio-Eiern, die gegen Ende der Garzeit auf dem Flammkuchen mitgebacken werden. Herz, was willst du mehr?

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Packungen Flammkuchenteig¹
- 2 Packungen Blauschimmelkäse²
- 2 Packungen Baconstreifen
- 4 Bio-Eier³
- 2 Gurken

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 46.3g, Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 33.5g



1. Lauch braten



2. Teige belegen



3. Flammkuchen backen



4. Eier mitbacken



5. Salat zubereiten

Nach 8-10Min. Backzeit **1 Ei** über jeder **Hälfte der Teige** aufschlagen und mit je 1 Prise Pfeffer würzen. Die **Flammkuchen** im Ofen 5-7Min. weiterbacken, je nachdem ob das **Eigelb** weich oder hart sein soll.

Die **Gurken** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden, dabei den weichen Kern aussparen. Die **Gurkenstreifen** mit 1TL Salz, 1 kräftigen Prise Pfeffer, 2EL Olivenöl und 2EL Essig zu einem **Salat** vermengen.



6. Anrichten und servieren