



## 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-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

- 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 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 774kcal, Fett 45.5g, Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 28.1g



### 1. Crème fraîche würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Teige vorbereiten

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



### 3. Flammkuchen backen

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.



### 4. Gemüse schneiden

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



### 5. Rucola anmachen

2-3EL Olivenöl mit 2-3EL Essig sowie je 1 kräftigen 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

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