



Flammkuchen mit Champignons und Käse

dazu Karottensalat mit Pekannussdressing



30-40min



3-4 Personen

Wie auf dem Weihnachtsmarkt! So schmeckt der knusprige Teig, den du heute mit spritzig gewürzter Crème fraîche, zartwürzigem Gouda und Babyspinat belegst. Während der herzhafte Kuchen im Ofen bäckt, hast du Zeit, einen schnellen Salat aus Möhrchenstreifen und kandierten Pekannüssen zuzubereiten. Und schon steht der Flammkuchen auf dem Tisch! Ein Rezept für die ganze Familie, - aber wer will dieses Prachtstück schon teilen?

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Flammkuchenteig 1
- 500g Champignons
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 200g geriebener Gouda 7
- 50g Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Karotte
- 200g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1006kcal, Fett 66.2g, Kohlenhydrate 68.7g, Eiweiß 30.8g



1. Teige vorbacken

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Mit einem Messer einen 1-2cm breiten Rand in die **Teige** ritzen. Mehrere kleine Löcher in den **übrigen Teil der Teige** stechen. Die **Teige** anschließend 7-10Min. im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt sind. Ggf. nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



4. Flammkuchen belegen

Die **Zitronenschale** abreiben. Die **Crème fraîche** mit der **Zitronenschale** und dem **übrigen Oregano** verrühren und auf den **Teigen** verstreichen. Die **1/2 des Käses** darüberstreuen, dann die **Pilze** und den **übrigen Käse** darauf verteilen. Die **Flammkuchen** 10-12Min. im Ofen backen, bis der **Teig** knusprig ist. Ggf. nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  #marleyspooning



2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und in grobe Scheiben schneiden.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl, der **1/2 des Oregano** und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. braten, bis die austretende Flüssigkeit größtenteils verdampft ist und die **Pilze** leicht gebräunt sind. Ggf. übrige Flüssigkeit abgießen, die Pfanne aufbewahren.



5. Nussdressing vorbereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Pekannusskerne** grob hacken und in derselben Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze 2-3Min. anrösten, bis die **Nüsse** zu bräunen beginnen. Den **Zitronensaft** und 1EL Honig unterrühren und 1-2Min. einköcheln lassen. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen.



6. Salat zubereiten

Die **Karotte** ggf. schälen, dann mit einem Sparschäler rundum in dünne Streifen schneiden. Die **Karotten** mit dem **Spinat** und dem **Pekannussdressing** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Flammkuchen** aus dem Ofen nehmen, ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Den **Salat** auf oder neben den **Flammkuchen** servieren.