

Id0981 web dish name 5603

Knuspriger Flammkuchen

mit Eisberg-Radieschen-Salat



30-40min



4 Personen

Im Herbst brauchen wir herzhaftere Gerichte, damit wir mit ganzen Kräften in den Alltag starten können. Was eignet sich da besser, als ein knuspriger Flammkuchen mit Schinken, Lauch und Käse überbacken? Der ist auch noch so schnell zubereitet, dass die Kleinen in der Zeit schon mal den Tisch decken können.

Was du von uns bekommst

- Orangen
- Blätterteig ¹
- Sauerrahm ⁷
- Lauch
- Eisbergsalat
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Radieschen
- Schinken

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 55.5g, Eiweiß 20.2g, Kohlenhydrate 50.1g



1. Belag zubereiten

Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. 2 Backbleche darin aufheizen. Den **Schinken** in 0.5cm dünne Streifen schneiden. Den **Lauch** der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in möglichst feine Streifen schneiden. **Käse** fein reiben.



2. Sauerrahm vorbereiten

Den **Sauerrahm** mit 2EL Öl in einer Schüssel glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Flammkuchen zubereiten

Die **Blätterteige** mit dem Papier nach unten ausrollen und mit **Sauerrahm** bestreichen. Nun **Schinken** und **Lauch** darauf verteilen, dann den **Käse** darüber streuen. Die Teige dann auf je ein heißes Backblech ziehen und ca. 15-20Min. im Ofen goldbraun fertig backen. Nach 10Min. einmal die Backbleche wechseln, damit die Blätterteige gleichmässig backen.



4. Salat vorbereiten

Inzwischen **Salat** vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. **Radieschen** in feine Scheiben schneiden. Die Schale der **Orange** abreiben und den Rest mit einem scharfen Messer bis zum Fruchtfleisch rundum wegschneiden. Anschließend das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.



5. Dressing herstellen

Von der anderen **Orange** die Schale abreiben und den Saft auspressen. 2-3EL **Orangensaft**, 1TL **Abrieb** mit 1EL Essig und 2-3EL Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.



6. Salat mischen

In einer großen Schüssel den **Salat** mit den **Radieschen**, den **Orangensegmenten** und dem Dressing vermengen. Den Flammkuchen in Stücke schneiden und zusammen mit dem **Salat** servieren.