

Id1797 web dish name 15408

Knuspriger Flammkuchen

mit Speck und Äpfeln



20-30min



4 Personen

Der Klassiker aus dem Elsass ist bei kaltem Wetter ganz besonders beliebt. Mit knusprigem Speck und süßen Äpfeln belegt, wandert der Flammkuchen schon nach kürzester Zeit in den Ofen. In der Zwischenzeit ist schnell ein leichter Salat zubereitet.

Was du von uns bekommst

- Speckwürfel
- Birnnessig
- Sauerrahm ⁷
- Boskoop Apfel
- Jungzwiebel
- Salatmix
- Flammkuchenteig ^{1,7}

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backrohr mit Umluftfunktion

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 765.0kcal, Fett 43.3g, Eiweiß 18.2g, Kohlenhydrate 73.0g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Jungzwiebeln** in feine Streifen schneiden. Die **Äpfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 0.5cm dünne Spalten schneiden. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.



4. Flammkuchen bestreichen

Die beiden **Teige** gleichmäßig mit dem **Sauerrahm** bestreichen.



2. Sauerrahm abschmecken

Den **Sauerrahm** mit etwas Salz und Pfeffer vermischen.



5. Flammkuchen belegen

Anschließend mit **Äpfeln**, **Speck** und der Hälfte der **Jungzwiebeln** belegen. Für ca. 20Min. im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche einmal tauschen.



3. Teige ausrollen

Die **Teige** vorsichtig auf je ein Blech ausrollen, das Papier sollte dabei zwischen Teig und Blech liegen. Mit der Gabel ein paar Löcher in den Teig stechen.



6. Salat marinieren

Den **Birnnessig** mit 3EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und zum Schluss den **Salat** mit dem Dressing beträufeln. Die **Flammkuchen** mit den restlichen **Jungzwiebeln** bestreut servieren.