



## Saftiger Lachsflammkuchen

mit Rucola und Gurkensalat



30-40Min.



2 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 Rucola-Gurken-Salat. Bon appétit!



## Was du von uns bekommst

- 150g Crème fraîche <sup>7</sup>
- 50g Rucola
- 1 Gurke
- 1 Flammkuchenteig <sup>1,7</sup>
- 1 Packung Lachsspitzen <sup>4</sup>
- 2 Lauchzwiebeln

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

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

### Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

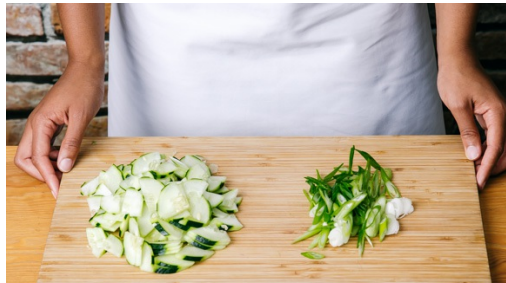
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 51.3g, Eiweiß 37.3g, Kohlenhydrate 66.8g



### 1. Lachs vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Räucherlachsspitzen** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit den Fingern oder einer Gabel vorsichtig zerpfücken.



### 4. Salat vorbereiten

Währenddessen die Enden der **Gurke** abschneiden und die **Gurke** nach Wunsch schälen. Die **Gurke** längs vierteln und in Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** putzen und schräg in feine Ringe schneiden.



### 2. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Salat mischen

1-2EL Olivenöl mit 1EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer **Vinaigrette** verrühren. **1-2EL der Vinaigrette** mit dem **Rucola** mischen. Mit der **restlichen Vinaigrette** die **Gurken** und die **Lauchzwiebeln** anmachen.



### 3. Flammkuchen belegen

Den **Flammkuchenteig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Lachs** darauf gleichmäßig verteilen. Den **Flammkuchen** im Ofen ca. 15-20 Min. backen, bis er knusprig ist.



### 6. Flammkuchen servieren

Den fertigen **Flammkuchen** mit **Rucola** belegen und mit dem **Gurken-Lauchzwiebel-Salat** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**