



Saftiger Lachsflammkuchen

mit Rucola und 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 Rucola-Gurken-Salat. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 300g Crème fraîche ⁷
- 100g Rucola
- 1 Gurke
- 2 Flammkuchenteige ^{1,7}
- 2 Packungen Lachsspitzen ⁴
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluftfunktion

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 870.0kcal, Fett 51.1g, Eiweiß 36.3g, Kohlenhydrate 64.6g



1. Lachs vorbereiten

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



2. Crème fraîche würzen

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



3. Flammkuchen belegen

Den **Flammkuchenteige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Lachs** darauf gleichmäßig verteilen. Die **Flammkuchen** im Ofen ca. 15-20 Min. backen, bis sie knusprig sind.



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.



5. Salat mischen

2-3EL Olivenöl mit 2EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer **Vinaigrette** verrühren. **2-3EL der Vinaigrette** mit dem **Rucola** mischen. Mit der **restlichen Vinaigrette** die **Gurken** und die **Lauchzwiebeln** anmachen.



6. Flammkuchen servieren

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