

MARLEY SPOON



Flammkuchen mit Salsiccia

und Tomaten-Rucola-Salat



30-40min



2 Personen

Der Flammkuchen hat seinen Ursprung im Elsass, dort wird der knusprig-dünne Teig traditionell mit Speck belegt. Bei Marley Spoon gibt es eine köstliche Variante mit Salsiccia, roten Zwiebeln und Rucola, begleitet von einem frischen Salat. Der Name Flammkuchen ergibt sich aus alten holzbefeuerten Steinöfen. Um die richtige Temperatur für den Teig zu erreichen, wurde mit viel Holz nachgefeuert, so...

Was du von uns bekommst

- Flammkuchenteig ^{1,7}
- Sauerrahm ⁷
- Rucola
- Salsiccia
- rote Zwiebel
- Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 865.0kcal, Fett 52.2g, Eiweiß 27.6g, Kohlenhydrate 68.8g



1. Zutaten vorbereiten

Das Backrohr auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und die **Hälfte** der **Zwiebel** in feine Ringe schneiden. Die andere Hälfte wird nicht verwendet. Die Haut der **Salsiccia** entfernen und **Wurst** in 1cm dicke Scheiben schneiden.



4. Salat vorbereiten

Inzwischen **Tomaten** halbieren, den Strunk herausschneiden und die **Tomatenhälften** vierteln. **Rucola** einmal halbieren.



2. Creme anrühren

Die **Hälfte** des **Sauerrahms** mit 1/4TL Salz und Pfeffer würzen. Übriger **Sauerrahm** wird nicht weiter verwendet.



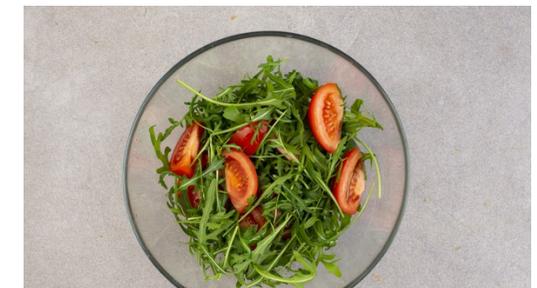
5. Dressing zubereiten

Für das Dressing 2EL Olivenöl mit 1EL Essig, Salz und Pfeffer verrühren.



3. Flammkuchen belegen

Teig samt Papier auf einem Backblech ausrollen, das Papier sollte dabei unter den **Teig** liegen. Den **Teig** mit der **Crema** bestreichen, **Salsiccia** und **Zwiebelringe** gleichmäßig darauf verteilen und den **Flammkuchen** ca. 12Min. im Rohr backen.



6. Salat mischen

Die **Tomaten** mit der **Hälfte** des **Rucolas** und dem **Dressing** vermengen. Übrigen **Rucola** über dem **Flammkuchen** drapieren.