

MARLEY SPOON



Flammkuchen mit Salsiccia

und Tomaten-Rucola-Salat



30-40min



4 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

- Sauerrahm ⁷
- Flammkuchenteig ^{1,7}
- 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 854.0kcal, Fett 52.0g, Eiweiß 26.8g, Kohlenhydrate 67.6g



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Creme anrühren

Sauerrahm mit 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren.



3. Flammkuchen belegen

Flammkuchenteige mit Papier auf je 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. 15Min. im Rohr backen. Nach der Hälfte der Zeit, Bleche einmal austauschen, so dass sie gleichmäßig backen.



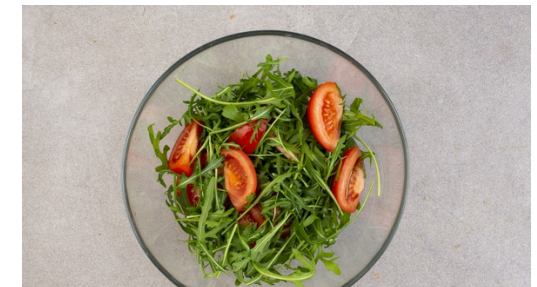
4. Salat vorbereiten

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



5. Dressing zubereiten

Für das Dressing 4EL Olivenöl mit 4EL Essig, Salz und Pfeffer verrühren.



6. Salat mischen

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