



Elsässer Lachsflammkuchen

mit Rucola-Gurken-Salat



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

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Rucola
- 1 Gurke
- 1 Packung Flammkuchenteig ^{1,7}
- 1 Packung Räucherlachsspitzen ⁴
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

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

Kochtipp

Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese am besten bei der Zubereitung mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 858.0kcal, Fett 49.7g, Eiweiß 38.3g, Kohlenhydrate 62.3g



1. Lachs vorbereiten

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



2. Crème fraîche würzen

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



3. Flammkuchen belegen

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



4. Salat vorbereiten

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



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.



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 an.     **#marleyspooning**