



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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

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 862.0kcal, Fett 49.7g, Eiweiß 38.4g, Kohlenhydrate 62.7g



1. Lachs vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Räucherlachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit den Fingern oder einer Gabel vorsichtig zerteilen. Evtl. vorhandene Gräten am besten jetzt mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



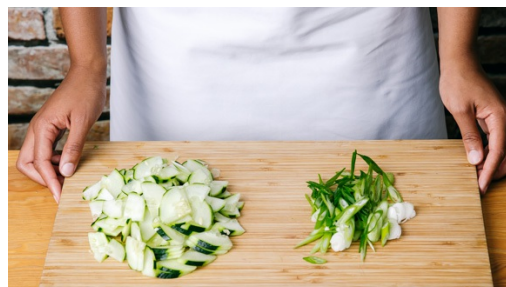
2. Crème fraîche würzen

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



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 15-20Min. backen, bis er knusprig ist.



4. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** putzen und schräg in feine Ringe schneiden.



5. Salat mischen

1-2EL Olivenöl mit 1EL Essig sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer **Vinaigrette** verrühren. **1-2EL der Vinaigrette** mit dem **Rucola** mischen. Die **restliche Vinaigrette** mit den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** vermengen.



6. Flammkuchen servieren

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