



## Elsässer Lachsflammkuchen

mit Rucola-Gurken-Salat



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

- 2 Packungen Räucherlachsspitzen <sup>4</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen Flammkuchenteig <sup>1,7</sup>
- 1 Gurke
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche

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

### Kochtipps

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.

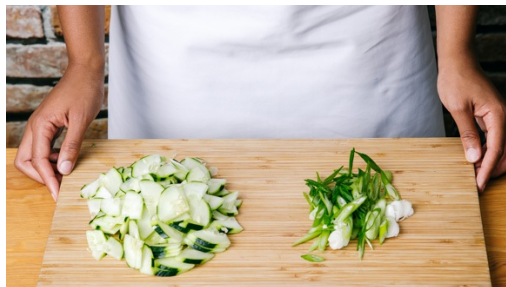
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 845.0kcal, Fett 49.5g, Eiweiß 37.6g, Kohlenhydrate 60.6g



**1. Lachs vorbereiten**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **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.



**4. Gemüse schneiden**

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



**2. Crème fraîche würzen**

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



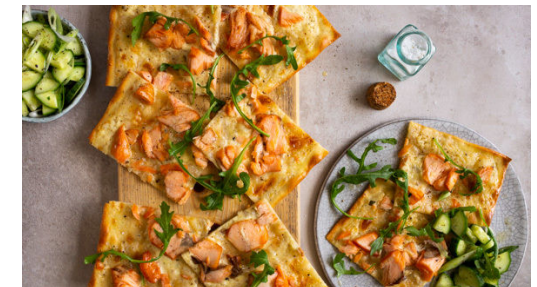
**5. Salat mischen**

2-3EL Olivenöl mit 2EL Essig sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer **Vinaigrette** verrühren. **2-3EL der Vinaigrette** mit dem **Rucola** mischen. Die **restliche Vinaigrette** mit den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** vermengen.



**3. Flammkuchen belegen**

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



**6. Flammkuchen servieren**

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