

Id1615 web klassiker

Deftige Lauch-Tarte

mit Faschiertem und Rucola



30-40min



2 Personen

Ihr werdet Augen machen: Es gibt Flammkuchen à la Marley Spoon. Dazu kochen wir eine herzhaft Hackfleisch-Pfanne und geben sie mit saftigem Lauch auf knusprigen Flammkuchenteig. Dazu ein knackiger Rucolasalat und es kommen alle auf ihre Kosten!

Was du von uns bekommst

- Faschiertes vom Rind
- Creme fraiche ⁷
- Rucola
- Lauch
- Senf ¹⁰
- Tante Mizzis Bratengewürz
- Flammkuchenteig ^{1,7}

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 795.0kcal, Fett 50.2g, Eiweiß 28.3g, Kohlenhydrate 55.4g



1. Lauch vorbereiten

Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. **Lauch** putzen, längs halbieren, gut waschen und in sehr dünne Streifen schneiden.



4. Teig blind backen

Mit einer Gabel Löcher in den **Teig** piecken und ca. 3-4Min. im Ofen vorbacken bis der Teig leicht zu bräunen beginnt.



2. Hackpfanne zubereiten

In einer Pfanne 1EL Pflanzenöl hoch erhitzen und das **Faschierte** ca. 2-3Min. anbraten, mit 1EL **Bratengewürz**, Salz und Pfeffer würzen.



5. Tarte belegen

Den **Teig** nun mit **Crème fraiche** bestreichen, dann mit dem **Lauch** belegen. 15-20Min. im Ofen backen. 5Min. vor Backende das **Faschierte** darauf verteilen.



3. Teig auslegen

Inzwischen den **Flammkuchenteig** über ein Backblech ausrollen. Dabei sollte das Backpapier unten liegen.



6. Fertigstellen

Inzwischen den **Rucola** waschen und einmal durchschneiden. 2EL Olivenöl, 1EL Wasser, sowie Salz, **Senf** und 2-3EL Essig zu einem Dressing verrühren. Mit dem Salat vermischen. Einen Teil des marinierten Rucolas auf dem Flammkuchen verteilen, dann diesen mit dem übrigen Salat servieren.