

Elsässer Flammkuchen mit Speck

dazu Feldsalat mit Feigenrelish

Family **schnell** 25 – 35 Minuten • 733 kcal • Tag 3 kochen



-  frischer Flammkuchenteig
-  Bacon (Streifen)
-  saure Sahne
-  würziger Gouda, gerieben
-  Feldsalat
-  Schnittlauch
-  Balsamicoreme
-  rote Zwiebel
-  Feigenrelish



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frischer Flammkuchenteig 15)	260 g	390 g**	520 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Feldsalat	100 g	150 g	200 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Balsamicoreme 14)	12 g	24 g	24 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Feigenrelish	50 g	75 g**	100 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 370 g)
Brennwert	826 kJ/197 kcal	3066 kJ/733 kcal
Fett	8,9 g	32,9 g
– davon ges. Fettsäuren	3,7 g	13,7 g
Kohlenhydrate	21,5 g	79,6 g
– davon Zucker	4,8 g	17,7 g
Eiweiß	7,3 g	27,1 g
Salz	1,06 g	3,95 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose)

14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden.



Teig bestreichen

Flammkuchenteig mit dem mitgelieferten Backpapier auf einem Backblech ausrollen und mit der **sauren Sahne** und Hälfte des **Feigenrelishs** bestreichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen.



Teig backen

Zwiebelstreifen und **Bacon** auf dem **Teig** verteilen und mit Gouda bestreuen.

Flammkuchen nach Geschmack mit ein wenig **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Auf der mittleren Schiene des Ofens 13 – 15 Min. knusprig überbacken.



Für den Salat

In einer großen Schüssel restliches **Feigenrelish**, **Balsamicoreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Feldsalat mit dem **Dressing** vermengen.



Schnittlauch schneiden

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Tipp: Wenn es mal schnell gehen muss, kannst Du den **Schnittlauch** auch ganz flott mit einer Schere in Röllchen schneiden.



Anrichten

Flammkuchen nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und auf Teller verteilen.

Mit **Schnittlauch** garnieren und zusammen mit dem **Salat** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

