

Flammkuchen mit Pflaumen, Bacon & Camembert

dazu frischer Salat

26

Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 871 kcal • Tag 3 kochen



-  frischer Flammkuchenteig
-  Bacon (Streifen)
-  Camembert
-  Salatherz (Romana)
-  rote Zwiebel
-  getrocknete Pflaumen
-  Schmand

**DAS GING
SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl
an schnellen Rezepten für
nächste Woche.



ZEIT SPAREN



Los geht's

Wasche den Salat ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Olivenöl*, Pfeffer*, Weißweinessig*, Zucker*

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
Camembert 7)	125 g	125 g	250 g
Salatherz (Romana)	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
getrocknete Pflaumen	40 g	60 g	80 g
Schmand 7)	100 g	150 g**	200 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. 420 g)
Brennwert	878 kJ/210 kcal	3643 kJ/871 kcal
Fett	11,1 g	45,9 g
– davon ges. Fettsäuren	5,5 g	22,8 g
Kohlenhydrate	18,7 g	77,4 g
– davon Zucker	4,1 g	17,2 g
Eiweiß	7,9 g	32,8 g
Salz	1,09 g	4,53 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) **15)** Weizen

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

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



1 Ofen vorheizen

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.



2 Zutaten schneiden

Flammkuchenteig mit Papier auf einem Backblech (2 Backbleche für 3 und 4 Personen) ausbreiten.

Camembert in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Trockenpflaumen grob hacken.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.



3 Flammkuchen belegen

In eine große Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Schmand** geben und beiseite stellen.

Flammkuchenteig gleichmäßig mit restlichem **Schmand** bestreichen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Teig mit **Zwiebel**, **Bacon**, **Trockenpflaumen** und **Camembert** belegen.



4 Flammkuchen backen

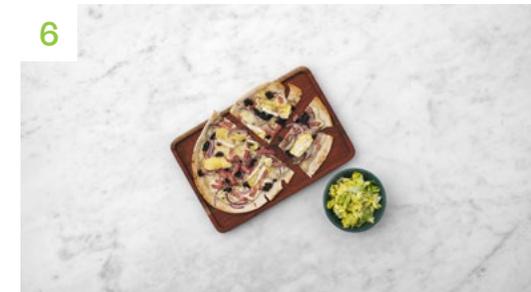
Belegten **Flammkuchen** im Backofen 15 – 20 Min. auf der untersten Schiene knusprig backen.



5 Für den Salat

In der großen Schüssel **Schmand** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** verrühren.

Romanasalat in 1 cm Streifen schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.



6 Anrichten

Flammkuchen portionieren und auf Teller verteilen. **Salat** dazu anrichten und 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>

