

Flammkuchen mit Cranberries, Speck & Camembert dazu frischer Salat

27

Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 872 kcal • Tag 3 kochen



-  frischer Flammkuchenteig
-  Crème fraîche aus Saland
-  rote Zwiebel
-  Camembert
-  Cranberries, getrocknet
-  Frühstücksspeck gewürfelt
-  Salatmix

**VOLLE WOCHE?
KEIN PROBLEM!**

Entdecke die neue Vielfalt
an schnellen Rezepten.



 ZEIT SPAREN



Los geht's

Wasche den Salat ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Essig*, Zucker*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 Backblech und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frischer Flammkuchenteig (15)	1 x 260 g	2 x 260 g
Crème fraîche aus Saland (7)	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Camembert (7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Cranberries, getrocknet	1 x 40 g	2 x 40 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
Salatmix	1 x 75 g	2 x 75 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. 410 g)
Brennwert	947 kJ/ 226 kcal	3647 kJ/ 872 kcal
Fett	12.1 g	46.7 g
– davon ges. Fettsäuren	6.1 g	23.4 g
Kohlenhydrate	19.8 g	76.3 g
– davon Zucker	3.9 g	14.9 g
Eiweiss	8.4 g	32.4 g
Salz	1.33 g	5.1 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!)



Ofen vorheizen

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



Zutaten schneiden

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

Camembert in 0.5 cm Scheiben schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.



Flammkuchen belegen

In eine grosse Schüssel 1 EL [2 EL] **Crème fraîche** geben und beiseite stellen.

Flammkuchenteig gleichmässig mit restlichem **Crème fraîche** bestreichen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Teig mit **Zwiebel**, **Speck**, **Cranberries** und **Camembert** belegen.



Flammkuchen backen

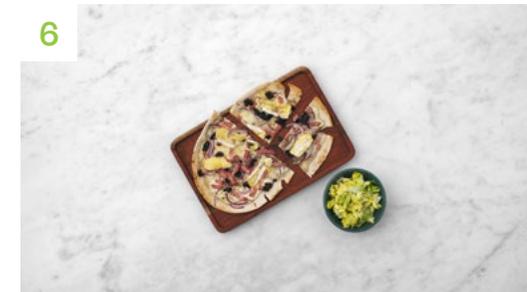
Belegten **Flammkuchen** im Backofen 15 – 20 Min. auf der untersten Schiene knusprig backen.



Für den Salat

In der grossen Schüssel **Crème fraîche** mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Essig***, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** verrühren.

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



Anrichten

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

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

