



# Flammkuchen mit Pflaume, Bacon & Camembert

Nur 10 Minuten aktive Kochzeit

Wenig Aufwand **Family** 35 – 45 Minuten • 4091 kJ/978 kcal • Tag 3 kochen

30



-  Flammkuchenteig
-  Schmand
-  Schalotte
-  Camembert
-  getrocknete Pflaumen
-  Bacon (Streifen)
-  Feldsalat
-  Himbeer-Balsamico-Dressing

 **Natürlicher Geschmack**

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben  
Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

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

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Flammkuchenteig 1)	1	1,5**	2
Schmand 5)	150 g	225 g**	300 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Camembert 5)	1	1	2
getrocknete Pflaumen	40 g	60 g	80 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
Himbeer-Balsamico-Dressing 2)	40 ml	40 ml	80 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 440 g)
Brennwert	939 kJ/225 kcal	4091 kJ/978 kcal
Fett	11,15 g	48,54 g
– davon ges. Fettsäuren	4,02 g	17,50 g
Kohlenhydrate	19,25 g	83,84 g
– davon Zucker	3,39 g	14,75 g
Eiweiß	6,94 g	30,22 g
Salz	1,098 g	4,782 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:** 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse 2) Eier oder Eierzeugnisse 5) Milch oder Milchzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland



### Ofen vorheizen

Backofen vorheizen und ein Backblech bereitstellen.



### Zu Beginn

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

**Camembert** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

**Trockenpflaumen** grob hacken.

**Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden.



### Flammkuchen belegen

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

Oberfläche mit **Zwiebelstreifen**, **Baconstreifen**, **Trockenpflaumen** und **Camembertscheiben** belegen.



### Flammkuchen backen

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



### Dressing verrühren

In einer großen Schüssel **Feldsalat** mit dem **Himbeer-Balsamico-Dressing** marinieren.



### Anrichten

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

Guten Appetit!

