

Flammkuchen mit Räucherlachs

Der Flammkuchen mit Räucherlachs ist ein schnelles Gericht für jeden Tag. Ein einfaches Rezept das dich überzeugen wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| 1 Packung | Flammkuchenteig (aus dem Kühlregal) |
| 125 g | Crème frâiche |
| 200 g | Räucherlachs |
| | <u>Salz</u> |
| | <u>Pfeffer</u> (aus der Mühle) |
| 1 EL | Kren (frisch gerieben) |
| Nach Belieben | Dillkraut (zum Dekorieren) |

Zubereitung

1. Für den **Flammkuchen mit Räucherlachs** den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig vom Kühlschrank nehmen und mit dem mitgerollten Backpapier auf ein Backblech ausrollen. Den Teig Rand zirka 1cm breit einschlagen und festdrücken.
3. Die Crème frâiche gleichmäßig auf den Teig verstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Backofen auf unterster Schiene etwa 15 Minuten knusprig backen.
5. Den Räucherlachs auf den noch heißen Flammkuchen verteilen und mit Kren und Dillkräuter garnieren.

Tipp

Anstelle von Dillkräutern und Kren kann man den Flammkuchen auch mit Rucola garnieren.