



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Flammkuchen mit Räucherlachs

Flammkuchen mit Räucherlachs

1 Packung Flammkuchen (aus dem Kühlregal)

150 g Räucherlachs

150 g Frischkäse oder Crème fraîche

2 Esslöffel Sahnemeerrettich (optional)

1 rote Zwiebel, in dünne Ringe

2 Esslöffel Ibero Kapern Nonpareilles

Etwas frischer Dill

1 Esslöffel Zitronenabrieb

2 Spritzer frischer Zitronensaft

Salz, Pfeffer

2 Handvoll Rucola (optional)

Nach Belieben Don Enrico Light* Honey Mustard

Flammkuchen mit Räucherlachs

1.

Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Crème fraîche, ggf. Sahnemeerrettich und Salz/Pfeffer verrühren. Die Creme dünn auf den Flammkuchen Teig streichen. Zwiebelringe gleichmäßig darauf verteilen.

Flammkuchen Teig ca. 12–15 min. backen, bis der Rand goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen (2–3 min.)

Räucherlachs locker verteilt darauf legen. Kapern, frischen Dill, Zitronenabrieb und Zitronensaft darübergeben. Optional: frischen Rucola auflegen.

Das Dressing entweder separat servieren oder leicht über den Lachs träufeln.