



## MEIN GENUSS



### Lachs Flammkuchen



#### It's a match!

Unser schwarzer Pfeffer hat ein intensives pfeffriges Aroma und gibt dem Lachs-Flammkuchen den letzten Schliff.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Heize den Backofen auf 200°C Umluft vor.
- 2 Verrühre den Schmand mit dem Meerrettich zu einer Creme und schmecke diese mit Salz und schwarzen Pfeffer ab.
- 3 Entrolle den Flammkuchenteig inklusive Backpapier auf einem Backblech. Streiche die Creme auf den Flammkuchenteig.
- 4 Backe den Flammkuchen für 12-15 Minuten. Inzwischen kannst du den Dill waschen und schneiden.
- 5 Nimm den Flammkuchen aus dem Ofen, lege den Lachs darauf und streue den Dill darüber. Backe ihn nun bei gleicher Temperatur für weitere 3 Minuten.
- 6 Anschließend nimmst du den Flammkuchen heraus und lässt ihn abkühlen.

### Zutaten

1 Rolle Flammkuchenteig  
200 g geräucherter Lachs  
200 g Schmand  
4 TL Meerrettich  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
1 kleiner Bund Dill

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.