



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 15.12.2026.