



## Lachs Flammkuchen



## It's a match!

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







## **Zubereitung**

- 1 Heize den Backofen auf 200°C Umluft vor.
- Verrühre den Schmand mit dem Meerrettich zu einer Creme und schmecke diese mit Salz und schwarzen Pfeffer ab.
- Backblech. Streiche die Creme auf den Flammkuchenteig.
- Backe den Flammkuchen für 12-15 Minuten. Inwischen kannst du den Dill waschen und schneiden.
- 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  ${\bf FOODIE22}$  erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.