

## Lauchkuchen vom Blech mit Tomatensalat

Zeit gesamt 35min



Zubereitungszeit 35min





## Zutaten

für 4 Portionen

1 St.
250 ml
200 g
2 St.
1 EL
e 1 St.
2 St.
1 EL
4 St.
2 EL
1 EL

## Zubereitung

- 1. Wurzelansatz der Lauchstange entfernen und längs halbieren. Lauchstange am unteren Ende halten, fächerförmig aufklappen und gründlich waschen. Anschließend schräg in breite Stücke schneiden. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. In einer Schüssel Crème fraîche mit geriebenem Gouda und Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Lauch zugeben, mit 1 Prise Zucker bestreuen und ca. 5 Min. dünsten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. Teig samt Backpapier auf einem Backblech abrollen. Tomatensauce anderweitig verwenden. Crème-fraîche-Käse-Mix unter den Lauch mischen und alles auf dem Teigboden verteilen. Flammkuchen ca. 18–20 Min. im Ofen backen. Schüssel säubern.
- 4. Inzwischen Schalotten schälen und in sehr feine Halbringe schneiden, salzen und ca.5 Min. im Wasser ziehen lassen. Tomaten waschen, halbieren und Strünke entfernen.Anschließend in dünne Scheiben schneiden.
- 5. In der Schüssel Olivenöl und Balsamicoessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomaten und Schalottenscheiben unter das Dressing mischen.
- 6. Lauchkuchen aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Lauchkuchen auf Tellern anrichten und mit Tomatensalat servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	705 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	35 g