

Rezept

Flammkuchen mit Apfel, Lauch und Haselnüssen

Ein Rezept von Flammkuchen mit Apfel, Lauch und Haselnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 Pck. Flammkuchenteig (260 g; Kühlregal; 40 × 24 cm) | 200 g Crème fraîche |
| 1 kleiner roter Apfel | 1 Stange Lauch |
| 2 Zweige Thymian | 4 getrocknete Tomaten (in Öl) |
| Pfeffer | Salz |
| 1 Handvoll Feldsalat (nach Belieben) | 2 EL Haselnusskerne (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 36 g F, 16 g EW, 72 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Flammkuchenteig aus der Packung nehmen und mit dem anhaftenden Backpapier nach unten auf einem Blech ausrollen. Den Teig mit Crème fraîche bestreichen.
2. Lauch putzen und in 3-4 mm dünne Ringe schneiden oder hobeln. In einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Apfel waschen, trocken tupfen und vierteln. Stiel und Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Lauchringe und Apfelscheiben auf der Crème fraîche verteilen.
3. Die Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln und auf dem belegten Teig verteilen. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen und darüberstreuen. Alles salzen und pfeffern. Den Flammkuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Inzwischen nach Belieben die Haselnüsse grob hacken und nach ca. 10 Min. Backzeit über den Flammkuchen streuen.
4. Während der Backzeit den Feldsalat, falls verwendet, putzen, in einzelne Blättchen teilen, waschen und trocken schleudern. Den fertigen Flammkuchen mit den Feldsalatblättchen bestreuen und servieren.