

Elsässer Flammkuchen mit Speck

dazu Nüsslisalat mit Himbeer-Balsamico-Dressing

Family **Wenig Vorbereitung** 25 – 35 Minuten • 3.845 kj/919 kcal • Tag 3 kochen

30



Flammkuchenteig



Frühstücksspeck
in Würfeln



rote Zwiebel



Nüsslisalat



Schnittlauch



Saurer Halbrahm



Wildpreiselbeerkonfi



Balsamicocrème



geriebener Gouda



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Olivener Öl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Schüssel und 1 kleine Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Flammkuchenteig 15)	1 x 260 g	2 x 260 g
Frühstücksspeck in Würfeln	1 x 90 g	2 x 90 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Nüsslissalat	1 x 75 g	1 x 150 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Saurer Halbbram 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Wildpreiselbeerkonfi	1 x 25 g	1 x 50 g
Balsamicocrème 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
geriebener Gouda 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Olivenöl*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

*Gut im Haus zu haben.

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	994 kj/237 kcal	3845 kj/919 kcal
Fett	14.31 g	55.39 g
- davon ges. Fettsäuren	2.40 g	9.28 g
Kohlenhydrate	19.56 g	75.70 g
- davon Zucker	2.98 g	11.52 g
Eiweiss	7.14 g	27.62 g
Salz	1.337 g	5.176 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen.

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



Teig bestreichen

Flammkuchenteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und mit **Saurer Halbbram** bestreichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen.

Tipp: Du kannst das mitgelieferte Backpapier vom Flammkuchenteig nutzen.



Teig backen

Zwiebelstreifen und **Speckstreifen** auf dem Teig verteilen und mit **Gouda** bestreuen.

Flammkuchen nach Geschmack mit ein wenig **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Auf der mittleren Schiene des Ofens 13 – 15 Min. knusprig überbacken.



Für den Salat

In einer grossen Schüssel **Wildpreiselbeerkonfi**, **Balsamicocrème**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [2 EL] **Wasser*** zu einem **Dressing** verrühren.

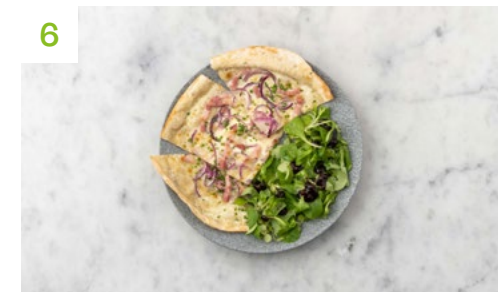
Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Schnittlauch schneiden

Schnittlauch in dünne Ringe schneiden.

Tipp: Wenn es mal schnell gehen muss, kannst Du den Schnittlauch auch ganz flott mit einer Schere in Röllchen schneiden.



Anrichten

Flammkuchen nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und auf dem Teller verteilen.

Mit **Schnittlauch** garnieren und zusammen mit dem **Nüsslissalat** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Alsatian tarte flambée with bacon

served with lamb's lettuce with raspberry balsamic dressing

Family Not much preparation 25-35 minutes • 3.845 kj/919 kcal • Cook on day 3

30



Tarte flambée dough



Diced breakfast bacon



Red onion



Lamb's lettuce



Chives



Sour cream



Wild cranberry jam



Balsamic cream



Grated Gouda cheese



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Olive oil*, pepper*, salt*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large bowl and 1 small frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Tarte flambée dough 15)	1 x 260 g	2 x 260 g
Diced bacon	1 x 90 g	2 x 90 g
Red onion	1 x 80 g	2 x 80 g
Lamb's lettuce	1 x 75 g	1 x 150 g
Chives	1 x 10 g**	1 x 10 g
Sour cream 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Wild cranberry jam	1 x 25 g	1 x 50 g
Balsamic cream 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Grated Gouda 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Olive oil*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	994 kJ/237 kcal	3.845 kJ/919 kcal
Fat	14.31 g	55.39 g
- incl. saturated fats	2.40 g	9.28 g
Carbohydrate	19.56 g	75.70 g
- incl. sugar	2.98 g	11.52 g
Protein	7.14 g	27.62 g
Salt	1.337 g	5.176 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Get started

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven). Peel and halve the onion and slice it into thin strips.



Brush the pastry

Roll out the tarte flambée dough on a baking tray lined with baking paper and brush with Sour cream, leaving an approx. 1 cm edge bare. Tip: You can use the baking paper supplied with the tarte flambée dough.



Bake dough

Spread onion strips and bacon strips on the dough and sprinkle with Gouda. Season tarte flambée with a little salt* and pepper* according to taste. Then bake in the oven on the middle shelf for 13-15 min. until crispy.



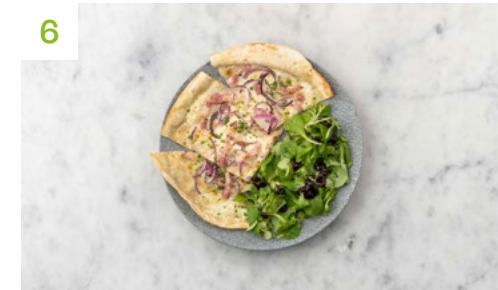
For the salad

In a large bowl, stir together wild cranberry jam, balsamic cream, 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil* and 1 tbsp. [2 tbsp.] water* to make a dressing. Season with salt* and pepper*.



Cut chives

Slice the chives into thin rings. Tip: If you're in a hurry, you can also quickly cut the chives into small rolls with a scissors.



Serve

Remove tarte flambée from the oven when done, cut into pieces and apportion onto plates. Garnish with chives and enjoy with the lamb's lettuce.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Tarte flambée alsacienne aux lardons

accompagnée d'une salade de mâche avec vinaigrette à la framboise et au vinaigre balsamique

Famille Peu de préparation 25 - 35 minutes - 3.845 kj/919 kcal • Cuisiner au 3e jour

30



Pâte à tarte flambée



Lardons



Oignon rouge



Mâche



Ciboulette



Crème aigre



Confiture d'airelles sauvages



Crème balsamique



Gouda râpé



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile d'olive*, poivre*, sel*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 1 grand saladier et 1 petite poêle

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte pour tarte flambée 15)	1 x 260 g	2 x 260 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Mâche	1 x 75 g	1 x 150 g
Ciboulette	1 x 10 g **	1 x 10 g
Crème aigre 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Confiture d'ailles sauvages	1 x 25 g	1 x 50 g
Crème de vinaigre balsamique 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Gouda râpé 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Huile d'olive*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	994 kJ/237 kcal	3.845 kJ/919 kcal
Lipides	14.31 g	55.39 g
- dont acides gras saturés	2.40 g	9.28 g
Glucides	19.56 g	75.70 g
- dont sucre	2.98 g	11.52 g
Protéines	7.14 g	27.62 g
Sel	1.337 g	5.176 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **7)** lait (y compris le lactose) **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante). Peler l'oignon, le couper en deux, puis en lanières.



Garnir la pâte

Dérouler la pâte pour tarte flambée sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et la recouvrir de Crème aigre ; laisser une bordure d'env. 1 cm de large. Astuce : vous pouvez utiliser le papier sulfurisé fourni avec la pâte pour tarte flambée.



Cuire la pâte

Répartir les lamelles d'oignon et les lardons sur la pâte et parsemer de gouda. Assaisonner avec un peu de sel* et de poivre* selon les goûts. Enfourner à mi-hauteur 13 à 15 min. jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.



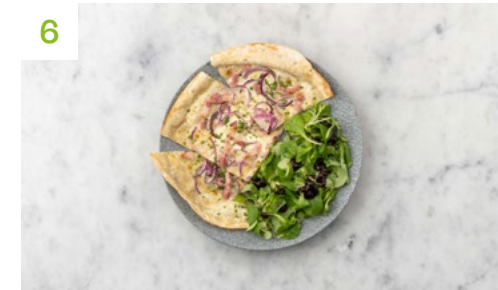
Pour la salade

Dans un grand saladier, mélanger la confiture d'ailles sauvages, la crème de vinaigre balsamique, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive* et 1 cs [2 cs] d'eau* pour obtenir une vinaigrette. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Couper la ciboulette

Trancher la ciboulette en rondelles fines. Astuce : si cela doit aller vite, vous pouvez aussi couper la ciboulette en petits rouleaux à l'aide de ciseaux.



Dresser

À la fin du temps de cuisson, sortir la tarte flambée du four, couper en parts et servir. Garnir de ciboulette et savourer avec la salade de mâche.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

