



Elsässer Flammkuchen mit Speck

dazu Nüsslissalat mit Preiselbeer-Dressing

Family **Wenig Vorbereitung** 25 – 35 Minuten • 797 kcal • Tag 2 kochen

30



Flammkuchenteig



Frühstücksspeck in Würfeln



rote Zwiebel



Nüsslissalat



Schnittlauch



Saurer Halbrahm



Wildpreiselbeerkonfi



Balsamicoreme



Reibkäse



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech und 1 grosse Schüssel

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
Nüsslisalat	1 x 100 g	2 x 100 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Saurer Halbrahm 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Wildpreiselbeerkonfi	1 x 25 g	1 x 50 g
Balsamicoreme 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Reibkäse 7)	1 x 50 g	1 x 100 g

**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. 380 g)
Brennwert	890 kJ/ 213 kcal	3333 kJ/ 797 kcal
Fett	11.02 g	41.26 g
– davon ges. Fettsäuren	3.30 g	12.34 g
Kohlenhydrate	20.07 g	75.15 g
– davon Zucker	3.64 g	13.62 g
Eiweiss	7.60 g	28.45 g
Salz	1.356 g	5.078 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!)

1



Zu Beginn

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

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

2



Teig bestreichen

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

3



Teig backen

Zwiebelstreifen und **Speck** auf dem **Teig** verteilen und mit **Reibkäse** bestreuen.

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

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

4



Für den Salat

In einer grossen Schüssel **Wildpreiselbeerkonfi**, **Balsamicoreme**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [2 EL] **Wasser*** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

5

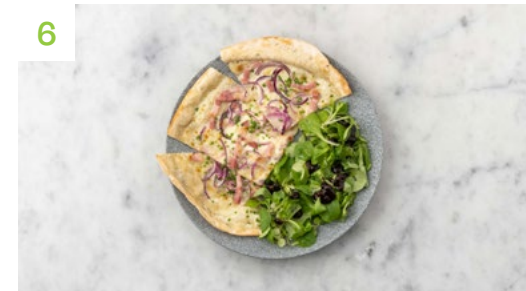


Schnittlauch schneiden

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.

6



Anrichten

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

Mit **Schnittlauch** garnieren und zusammen mit dem **Nüsslisalat** 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 cranberry dressing

Family Not much preparation 25–35 minutes • 797 kcal • Cook on day 2

30



Tarte flambée dough



Diced breakfast bacon



Red onion



Lamb's lettuce



Chives



Single sour cream



Wild cranberry jam



Balsamic cream



Grated cheese



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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Olive oil*, pepper*, salt*

Cooking utensils

1 baking tray and 1 large bowl

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	100 g	2 x	100 g
Chives	1 x	10 g**	1 x	10 g
Single sour cream 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
Wild cranberry jam	1 x	25 g	1 x	50 g
Balsamic cream 14)	1 x	12 g	2 x	12 g
Grated cheese 7)	1 x	50 g	1 x	100 g

**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. 380 g)
Calories	890 kJ/ 213 kcal	3333 kJ/ 797 kcal
Fat	11.02 g	41.26 g
– incl. saturated fats	3.30 g	12.34 g
Carbohydrate	20.07 g	75.15 g
– incl. sugar	3.64 g	13.62 g
Protein	7.60 g	28.45 g
Salt	1,356 g	5,078 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 single sour cream, leaving an edge of approx. 1 cm bare.



Bake dough

Spread onion strips and bacon on the dough and sprinkle with grated cheese.

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 pieces with 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, mâche avec vinaigrette aux airelles

Famille Préparation rapide 25 – 35 minutes • 797 kcal • Cuisiner au 2e jour

30



Pâte à tarte flambée



Lardons



Oignons rouge



Mâche



Ciboulette



Crème aigre demi-écrémée



Confiture d'airelles



Crème de vinaigre
balsamique



Fromage râpé



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ingrédients de base de votre cuisine*

huile d'olive*, poivre*, sel*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four et 1 saladier

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte pour tarte flambée 15)	1 x 260 g	2 x 260 g
Lardons en dés	1 x 90 g	2 x 90 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Mâche	1 x 100 g	2 x 100 g
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Confiture d'airelles sauvages	1 x 25 g	1 x 50 g
Crème de vinaigre balsamique 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Fromage râpé 7)	1 x 50 g	1 x 100 g

**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. 380 g)
Valeur calorique	890 kJ/ 213 kcal	3333 kJ/ 797 kcal
Lipides	11,02 g	41,26 g
– dont acides gras saturés	3,30 g	12,34 g
Glucides	20,07 g	75,15 g
– dont sucre	3,64 g	13,62 g
Protéines	7,60 g	28,45 g
Sel	1,356 g	5,078 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 (comprenant du 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 !)

1



Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Peler l'oignon, le couper en deux, puis en lanières.

2



Garnir la pâte

Dérouler la pâte pour tarte flambée sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et la recouvrir de crème demi-écrémée acidulée ; laisser une bordure d'env. 1 cm de large.

3



Cuire la pâte

Répartir les lamelles d'oignon et les lardons sur la pâte et saupoudrer de fromage râpé.

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.

4



Pour la salade

Dans un saladier, mélanger la confiture d'airelles, la crème 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*.

5

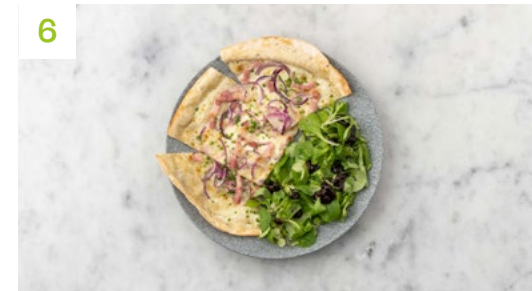


Couper la ciboulette

Trancher la ciboulette en rondelles fines.

Astuce : si vous êtes pressé, vous pouvez aussi couper la ciboulette en petits rouleaux à l'aide de ciseaux.

6



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 !

