



# Lauchkuchen vom Blech mit Tomatensalat

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Lauch	1 St.
Crème fraîche	250 ml
Gouda, jung am Stück	200 g
Eier	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Butter	1 EL
Zucker	
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Schalotten	2 St.
Wasser	1 EL
Strauchtomaten	4 St.
Olivenöl	2 EL
Balsamicoessig, hell	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