



## FLAMMEKÜCHE LA PERCHE LOË

### ZUTATEN

- 300 g geräucherte Eglifilets LOË Original
- 600 g Brotteig
- 200 g Zwiebeln
- 400 g Speisequark
- 4 dl Doppelrahm
- 40 g Mehl, gesiebt
- 4 EL Öl (Erdnuss- oder Sonnenblumenöl)
- Meersalz „Fleur de sel“
- Schwarzer Sarawak- oder Kampot-Pfeffer, frisch gemahlen

### ZUBEREITUNG

Ofen auf 240°C vorheizen. Auf Backtrennpapier zwei runde Scheiben von 25 cm Durchmesser ausrollen und kühl stellen. Zwiebeln schälen und in dünne Rädchen schneiden. In einer Salatschüssel den Quark mit dem Doppelrahm schlagen. Mehl und Öl unter ständigem Rühren nach und nach dazu geben und gleichmässig vermischen. Mit einer Prise Fleur de Sel würzen. Kühl stellen.

Die beiden Teigscheibene auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit einem Spachtel die vorbereitete Mischung auf dem Teig verstreichen. Mit Zwiebeln belegen und bei 240°C 15 Min. backen. Unterdessen die Räucherfilets LOË Original in kleine Würfeln schneiden.

Die gebackenen Flammekueche mit den Räucherfilet-würfeln belegen, mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

### Tipps und Tricks

- Bestellen Sie den Brotteig bei Ihrem Bäcker.
- Die Flammekueche vor dem Servieren mit Schnittlauchstreifen bestreuen.