



Flammkuchen mit Chorizo und Zucchini

dazu Rucolasalat



ca. 25min



2 Personen

Es war einmal ein Flammkuchen, der reisen wollte. Und so geschah es: Er nahm sein typisch elsässisches Flair mit nach Spanien, wo er die besten lokalen Produkte kennenlernte: fruchtig-süße Tomaten, würzige Chorizo und knackig grüne Zucchini. Wir hätten nicht glücklicher sein können, als wir die berühmte Spezialität mit diesen köstlichen Produkten zubereiten durften. Bist du bereit, es auch zu versuchen?

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Packung Chorizo
- 10g Petersilie
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 48.4g, Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 20.1g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** und die **Zucchini** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit 1EL hellem Essig sowie 1 Prise Salz vermengen.



Die **Tomaten** und die **Zucchini** auf der **Crème fraîche** verteilen und den **Flammkuchen** 15-20Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Die **Chorizo** in dünne Streifen schneiden und 5-8Min. vor Ende der Garzeit auf dem **Flammkuchen** verteilen und mitbacken.



Die **Crème fraîche** mit **1/2TL Brühgewürz** und 1 Prise Pfeffer verrühren.



Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Rucola** mit einem **Dressing** aus 2TL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.