



Auberginen-Zwiebel-Flammkuchen

mit getrockneten Tomaten



ca. 50min



3-4 Personen

Flammkuchen finden wir super, weil man ihn mit allem belegen kann, was das Herz begehrt. Unser Herz begehrt heute Gemüse, und zwar reichlich davon. Diesmal sind das goldbraun geröstete Auberginenscheiben, fruchtige Tomatenwürfel und zarte, karamellierte Zwiebeln. Außerdem mixen wir unsere leckere Saucenbasis aus Crème fraîche mit getrockneten Tomaten und würzigem Käse. Noch fix mit frischem Basilikum bestreuen und fertig!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Auberginen
- 3 Tomaten
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 2 Packungen Flammkuchenteig¹
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Kochtipps

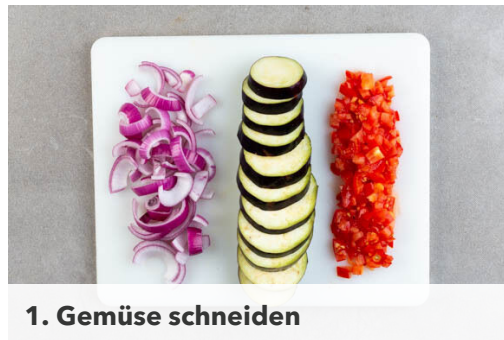
Zur Hälfte der Backzeit die Position der Backbleche mit den Flammkuchen tauschen.

Allergene

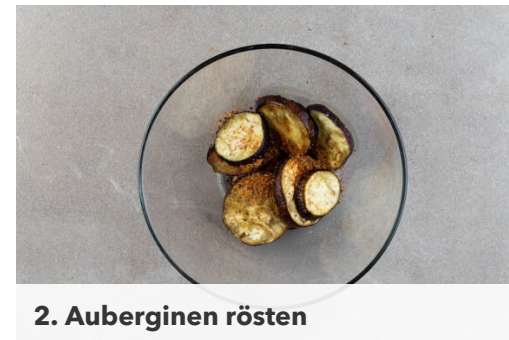
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

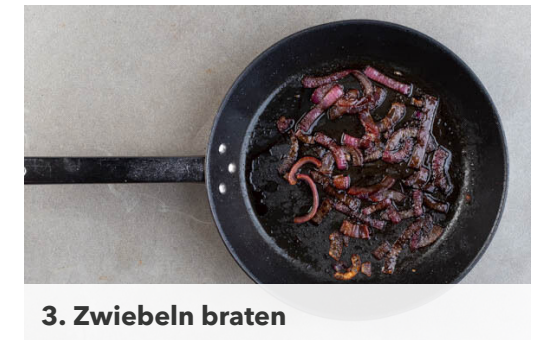
Energie 869kcal, Fett 51.0g, Kohlenhydrate 82.2g, Eiweiß 18.4g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Auberginen** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



Die **Auberginen** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und im Ofen ca. 10Min. rösten. Anschließend die **Auberginenscheiben** von den Backblechen nehmen und mit der **Gewürzmischung** vermengen.



Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. weich braten. Ggf. mit 1EL Wasser vom Pfannenboden lösen. Mit 2EL Balsamicoessig ablöschen und 2-5Min. einköcheln lassen.



Die **getrockneten Tomaten** grob schneiden. Die **½ des Käses** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein reiben. Die **Crème fraîche** mit den **getrockneten Tomaten**, dem **geriebenen Käse**, dem **Knoblauch** und 2EL Olivenöl verrühren. Den **Aufstrich** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf den Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit dem **Aufstrich** bestreichen. Zuerst mit den **Zwiebeln**, dann mit den **Auberginen** und den **Tomaten** belegen. Die **Flammkuchen** mit je 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und im Ofen 10-12Min. backen, bis die **Teige** goldbraun und an den Rändern knusprig ist.



Den **restlichen Käse** mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Flammkuchen** mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren, nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.