



## V3: Flammkuchen Philly-Cheesesteak-Style

mit saftigem Bio-Rinderhack und Paprika



30-40min



2 Personen

Ein Amerikaner in Paris? Nicht ganz, aber die Richtung stimmt: Wir haben uns vom uramerikanischen Cheesesteak Philadelphia-Art inspirieren lassen und die Quintessenz - saftiges Bio-Hackfleisch vom Rind, Käse, Paprika - über den großen Teich geholt. Très charmant betten wir unsere Stars auf Flammkuchenteig, den wir vorher, ganz à la française, mit Crème fraîche bestrichen haben. Oh, là, là, so geht Völkerverständigung!

## Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 50g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne

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 1030kcal, Fett 59.3g, Kohlenhydrate 75.6g, Eiweiß 43.3g



**1. Hackfleisch braten**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. krümelig anbraten, dann mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Hackfleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



**2. Gemüse schneiden**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



**3. Gemüse braten**

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Paprika** in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** gar und appetitlich gebräunt ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



**4. Teig vorbereiten**

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Käse** darüberstreuen.



**5. Flammkuchen belegen**

Das **Hackfleisch** und das **Gemüse** auf dem **Teig** verteilen.



**6. Flammkuchen backen**

Den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.