



## V3: Flammkuchen Philly-Cheesesteak-Style

mit saftigem Bio-Rinderhack und Paprika



30-40min



3-4 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

- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Flammkuchenteig<sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 985kcal, Fett 55.7g, Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 42.9g



### 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. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Käse** darüberstreuen.



### 5. Flammkuchen belegen

Das **Hackfleisch** und das **Gemüse** auf den **Teigen** verteilen.



### 6. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis die **Teige** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.