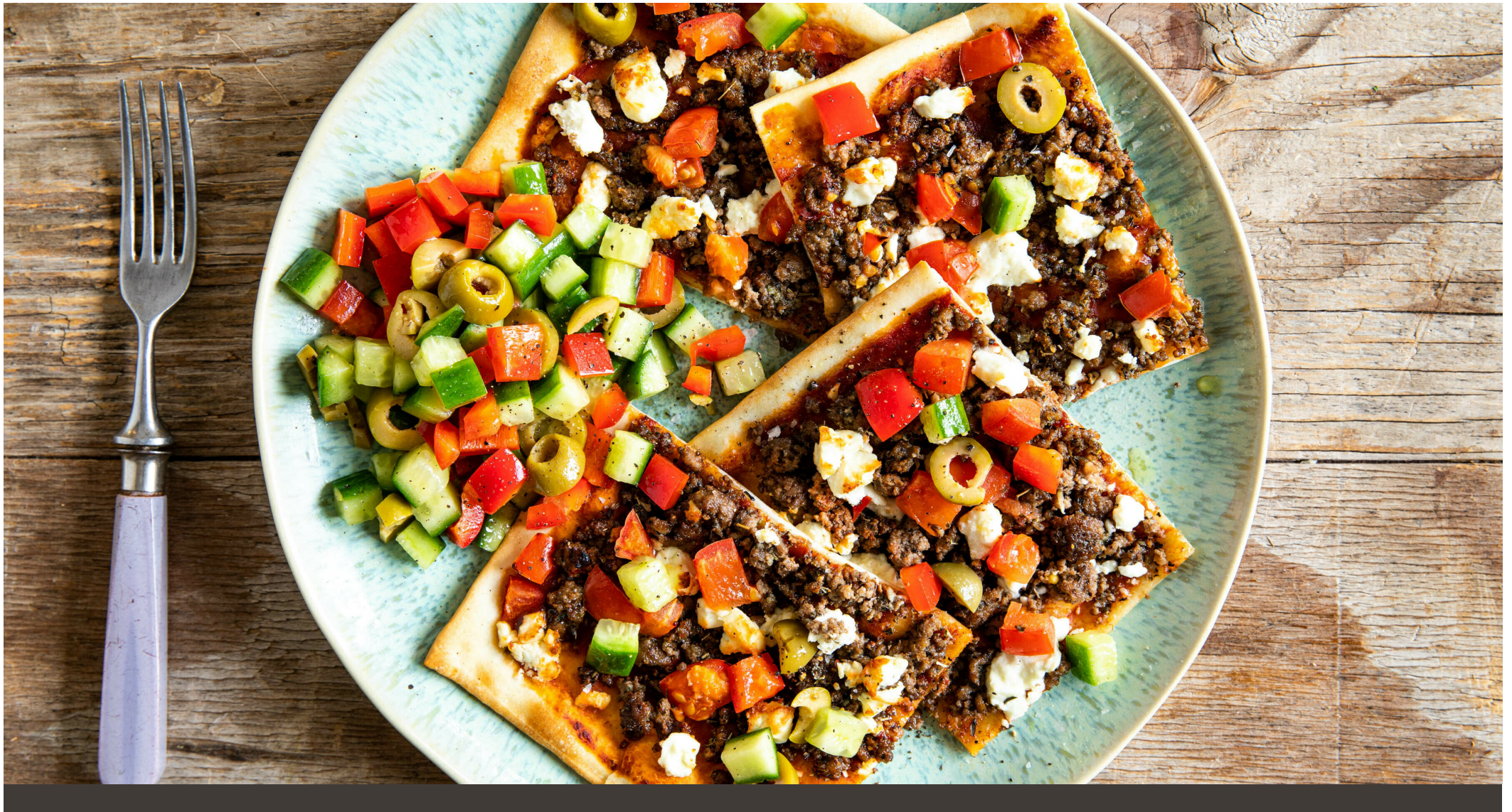




Hackfleisch-Flammkuchen griechische Art

mit Feta und Oliven



ca. 30min



3-4 Personen

Ob Sonnenbaden auf Samos, Sightseeing in Athen oder Partymachen auf Mykonos - Griechenland hat für jeden was zu bieten! Inspiriert von wehmütigen Erinnerungen an heiße Tage und lustige Nächte landet heute diese Köstlichkeit auf deinem Teller: knuspriger Flammkuchenteig getoppt mit saftigem Rinderhack und würzigem Feta. Dazu ein Salat aus knackiger Paprika, pikanten Oliven und erfrischender Gurke. Mmmh, so schmeckt Urlaub!

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 200g Feta ²
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 1 große Gurke
- 2 Paprika
- 2 Packungen grüne Oliven

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 951kcal, Fett 50.0g,
Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 44.6g



4. Flammkuchen backen

2. Hackfleisch braten

5. Salat zubereiten

3. Belag vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Die fertig gebackenen **Flammkuchen** mit der **½ des Salats** belegen, mit dem **restlichen Salat** als Beilage anrichten und noch warm servieren.