



V: Flammkuchen „Mexiko“ mit Bio-Hähnchen

mit Guacamole und Tomatensalsa



30-40min



3-4 Personen

Hast du Lust auf etwas Neues? Dann probiere doch mal diesen Flammkuchen auf mexikanische Art! Er wird mit einer erfrischenden limettigen Creme bestrichen, mit zart gebratenem Bio-Hähnchen belegt und vor dem Servieren mit Guacamole, Zwiebeln und einer würzigen Tomaten-Peperoni-Salsa garniert. Du wirst begeistert sein!

- 2 Packungen Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Flammkuchenteig

- 3 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Guacamole

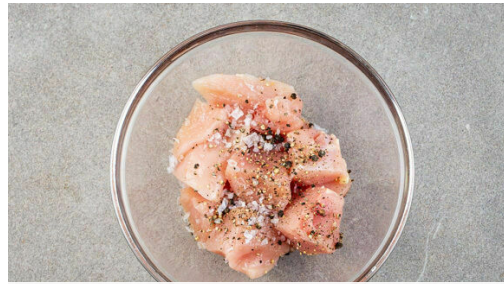
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

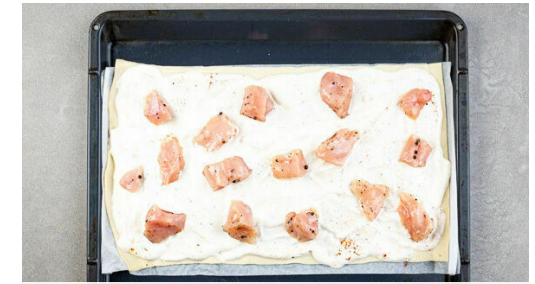
Energie 764kcal, Fett 36.3g,
Kohlenhydrate 65.2g, Eiweiß 42.5g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



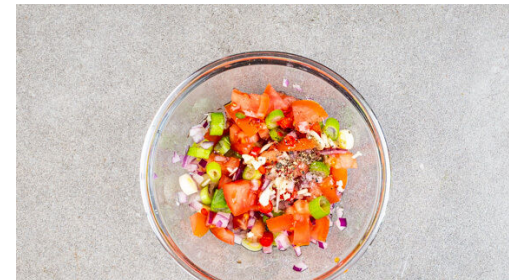
Die **Limettenschale** abreiben. Die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer glatt rühren und mit der **Limettenschale** würzen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Limettencreme** bestreichen. Das **Fleisch** darauf verteilen und die **Flammkuchen** 10-12Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, **eine Zwiebel** fein würfeln, die **andere Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren, ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Die **Tomaten**, die **Zwiebelwürfel**, die **Lauchzwiebeln**, die **Peperoni nach Geschmack** und den **Knoblauch** mit **3-4EL Limettensaft** und 1EL Olivenöl zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Flammkuchen** mit der **Guacamole** und den **Zwiebelstreifen** garnieren und die **Salsa** darüberggeben. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.