



V: Flammkuchen „Mexiko“ mit Bio-Hähnchen

mit Guacamole und Tomatensalsa



30-40min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche²
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Flammkuchenteig¹
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitruspresse

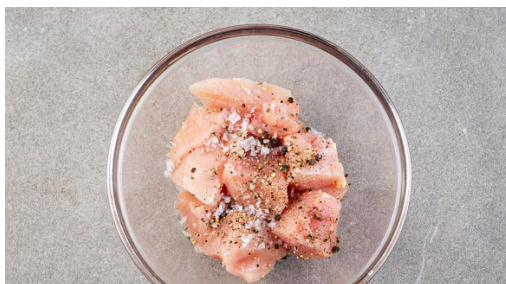
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

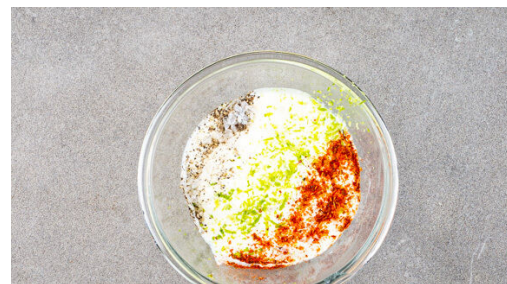
Nährwertangaben pro Portion

Energie 879kcal, Fett 47.1g, Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 43.8g



1. Fleisch vorbereiten

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



2. Crème fraîche verfeinern

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.



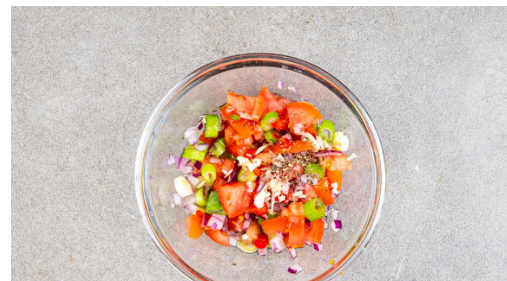
3. Flammkuchen backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Limettencreme** bestreichen. Das **Fleisch** darauf verteilen und den **Flammkuchen** 10-12Min. im Ofen backen.



4. Gemüse schneiden

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



5. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten**, die **Zwiebelwürfel**, die **Lauchzwiebeln**, die **Peperoni nach Geschmack** und den **Knoblauch** mit **2EL Limettensaft** und **2TL Olivenöl** zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Flammkuchen garnieren

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