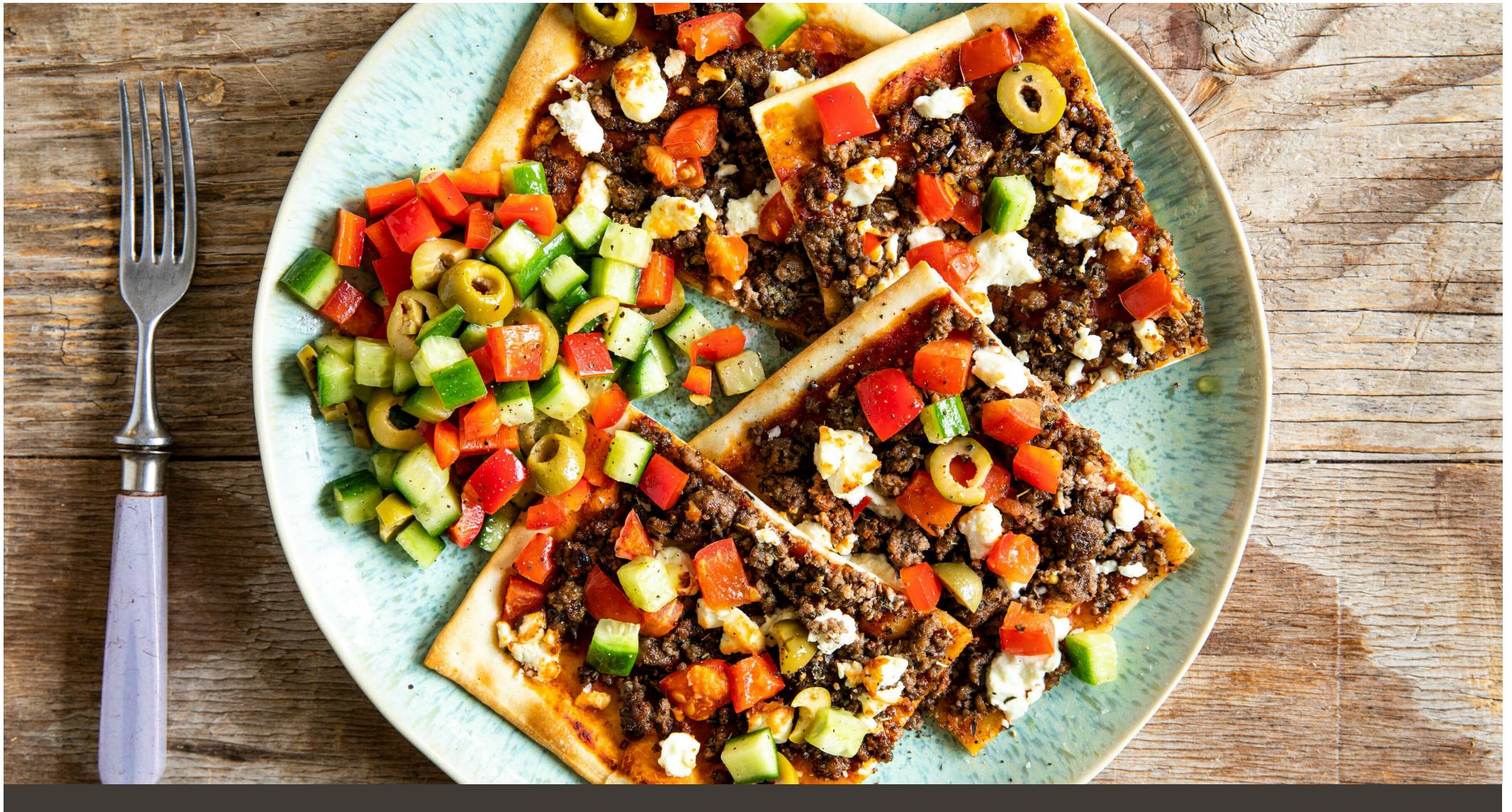




V: Flammkuchen griechische Art mit Bio-Rind

garniert 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 Bio-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 Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 200g Feta ⁷
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 1 große Gurke
- 2 Paprika
- 2 Packungen grüne Oliven

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 969kcal, Fett 54.7g,
Kohlenhydrate 69.8g, Eiweiß 44.3g



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.