



V: 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!

- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 grüne Paprika
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Flammkuchenteig¹
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 100g junger Gouda, gerieben⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1103kcal, Fett 65.6g,
Kohlenhydrate 73.3g, Eiweiß 49.5g



1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5 Min. 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.