



Flammkuchen Philly-Cheesesteak-Style

mit saftigem Bio-Rinderhack und Paprika



30-40min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 grüne Paprika
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 100g junger Gouda, gerieben ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne

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 1147kcal, Fett 69.3g, Kohlenhydrate 75.7g, Eiweiß 49.9g



1. Hackfleisch braten

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

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und die **½ des Käses** darüberstreuen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Käse** verwenden.



5. Flammkuchen belegen

Das **Hackfleisch** und das **Gemüse** auf dem **Teig** verteilen.



6. Flammkuchen backen

Den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.