



Flammkuchen mit Chorizo und Zucchini

dazu Rucolasalat



ca. 25min



3-4 Personen

Es war einmal ein Flammkuchen, der reisen wollte. Und so geschah es: Er nahm sein typisch elsässisches Flair mit nach Spanien, wo er die besten lokalen Produkte kennenlernte: fruchtig-süße Tomaten, würzige Chorizo und knackig grüne Zucchini. Wir hätten nicht glücklicher sein können, als wir die berühmte Spezialität mit diesen köstlichen Produkten zubereiten durften. Bist du bereit, es auch zu versuchen?

- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 200g Chorizo, gewürfelt ²
- 10g Petersilie
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche

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

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

Energie 772kcal, Fett 41.1g,
Kohlenhydrate 71.4g, Eiweiß 25.8g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** und die **Zucchini** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL hellem Essig sowie 1 Prise Salz vermengen.



Die **Tomaten** und die **Zucchini** auf der **Crème fraîche** verteilen und die **Flammkuchen** 15-20Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen. Die **Chorizo** 5-8Min. vor Ende der Garzeit auf den **Flammkuchen** verteilen und mitbacken.



Die **Crème fraîche** mit **1 TL Brühwürz** und 1 Prise Pfeffer verrühren.



Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.
Den **Rucola** mit einem **Dressing** aus 1EL
Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise
Salz und Pfeffer vermengen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.