



Hackfleisch-Flammkuchen griechische Art

mit Feta und Oliven



ca. 30min



2 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 Rinderhack und würzigem Feta. Dazu ein Salat aus knackiger Paprika, pikanten Oliven und erfrischender Gurke. Mmmh, so schmeckt Urlaub!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 100g Feta ²
- 1 Tomate
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 1 Gurke
- 1 Paprika
- 1 Pck. grüne Oliven

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1005kcal, Fett 58.5g,
Kohlenhydrate 70.6g, Eiweiß 44.4g



4. Flammkuchen backen

2. Hackfleisch braten

5. Salat zubereiten

3. Belag vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Den fertig gebackenen **Flammkuchen** mit der **½ des Salats** belegen, mit dem **restlichen Salat** als Beilage anrichten und noch warm servieren.