



Paprika-Zwiebel-Flammkuchen mit Feta

herzhaft mit Zucchini in Tomaten-Oliven-Pesto



20-30min



2 Portionen

Wir lieben Flammkuchen! Diesmal haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Wir bestreichen den Teig nicht etwa mit Crème fraîche, sondern mit einer aromatischen Mischung aus geraspelter Zucchini und herzhaftem Tomaten-Oliven-Pesto. Das macht das Ganze zu einer wunderbar saftigen Angelegenheit! Darauf tummeln sich knackige Paprika, würzige Zwiebeln und fein-salziger Feta. Ein knuspriges Gedicht frisch aus dem Ofen!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 50g Feta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

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 568kcal, Fett 18.8g, Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 18.1g



1. Zucchini reiben

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob reiben und mit dem **Pesto** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.



3. Flammkuchen belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Zucchini-Pesto-Mix** gleichmäßig bis zum Rand darauf verteilen. Den **Flammkuchen** mit der **Paprika** und den **Zwiebeln** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Flammkuchen backen

Den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Die **Paprika** sollte leicht bräunen.



5. Anrichten und servieren

Den **Feta** zerkrümeln. Den **Flammkuchen** in Stücke schneiden, mit dem **Feta** bestreuen und servieren.



6. Willkommen zur Party

Dieser Flammkuchen ist ein großzügiger Gastgeber und nimmt gerne sämtliche Gemüse- oder sogar Käsereste auf, die im Kühlschrank auf ihre Verwendung warten. Durch seine mediterrane Aufmachung könnten wir uns auch Kapern - falls du sie magst - sehr gut als Topping vorstellen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**