



Bunter Flammkuchen mit Spinat und Speck

mit Mais und eingelegter Peperoni



20-30min



3-4 Personen

Während der klassische Elsässer Flammkuchen eher eine vornehme Blässe an den Tag legt, strahlt unser Flammkuchen in knalligen Farben auf dem Teller: Goldgelber Mais, dunkelgrüner Spinat - und, auch geschmacklich ein Knaller: eingelegte rote Peperoni. Dazu kommen noch knuspriger Bacon und leckerer Käse, und schon ist der Geschmack genauso stark wie das Aussehen. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 2 Peperoni
- 2 Dosen Mais
- 2 Pck. Speckwürfel
- 200g Babyspinat
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Je nach Ofen die Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 864kcal, Fett 43.9g, Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 28.8g

1

1. Peperoni einlegen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 1TL Zucker und 1 kräftige Prise Salz bei starker Hitze in 50ml Wasser und 50ml hellem Essig auflösen, dann vom Herd nehmen. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden, in die warme Essigmischung geben und ziehen lassen. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne der **Peperoni**.

4

4. Spinat garen

Den Herd ausschalten, den **Spinat** in die Pfanne geben und mithilfe der Resthitze unter Rühren zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.

2

2. Mais abgießen

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln, dann mit 4EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer verrühren.

5

5. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit **¾ des Käses** bestreuen. Den **Mais**, den **Spinat**, den **Bacon** und den **übrigen Käse** darauf verteilen. Die **Flammkuchen** im Ofen in ca. 12Min. knusprig und gar backen. Die **Peperoni** abgießen und auf den **Flammkuchen** anrichten, dann schneiden und servieren.

3

3. Bacon braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Fett bei starker Hitze in 3-4Min. leicht knusprig anbraten, dabei gelegentlich wenden. Aus der Pfanne nehmen, aber das **Baconfett** darin belassen.

6

6. Hallo, Süßer!

Wir lieben die Kombination aus süß und salzig. Du auch? Dann haben wir vielleicht genau das Richtige für dich: Vermenge deinen Bacon frisch nach dem Braten mit 1-2EL Ahornsirup. Die Süße des Sirups und die salzige Würze des Specks passen perfekt zusammen; die leicht klebrige Konsistenz macht sich außerdem toll auf unserem Flammkuchen. Du wirst es nicht bereuen!