



Flammkuchen mit Schawarma-Rinderhack

und frischem Knollensellerie-Topping



ca. 35min



2 Portionen

Flammkuchen kommt immer aus Frankreich? Von wegen! Heute landen würziges Hackfleisch und Tomatenwürfel auf dem Teig, und während der Ofen seine Arbeit tut, nutzen wir die Zeit, um einen frischen, cremigen Salat aus Knollensellerie anzurichten – einen sogenannten Slaw. Der sorgt mit ein paar Lauchzwiebeln für die nötige Leichtigkeit, damit der Flammkuchen zum ganz großen Genuss wird. Guten Appetit!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Flammkuchenteig ³
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Knollensellerie ¹
- 1 Lauchzwiebel

- 2EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 938kcal, Fett 50.0g,
Kohlenhydrate 79.1g, Eiweiß 37.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **Hackfleisch** mit den **Tomaten**, dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



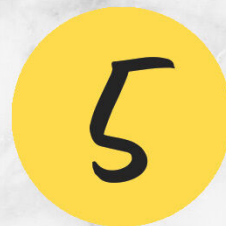
Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und die **Hackmischung** gleichmäßig darauf verteilen, dabei ca. 1 cm Rand frei lassen. Den **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze 1-2Min scharf anbraten, dann auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren, ½TL Zucker unterrühren und weitere 6-8Min. weich braten (siehe auch Schritt 6).



½EL Zucker und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in 2EL (Weißwein-)Essig auflösen. Den **Sellerie** schälen und grob reiben, dann die Essigmischung einmassieren, damit der **Sellerie** weicher wird. Den **grünen und weißen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in dünne Ringe schneiden, die **weißen Lauchzwiebelringe** mit 2EL Mayonnaise unter den **Sellerie** mischen.



Den fertigen **Flammkuchen** mit den **gebratenen Zwiebeln** und etwas **Sellerie-Slaw** belegen und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** garniert servieren. Den restlichen **Sellerie-Slaw** als Beilage dazu reichen.



Es ist wichtig, das Salz gleich zu Beginn mit den Zwiebeln in die Pfanne zu geben: So werden die Zwiebeln nicht nur gewürzt, sondern das Salz entzieht ihnen im rohen Zustand die Flüssigkeit – dadurch werden die Zwiebeln schneller gar.

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**