



Veggie-„Hähnchen“-Flammkuchen „Mexiko“

mit Guacamole und Tomatensalsa



30-40min



2 Portionen

Hast du Lust auf etwas Neues? Dann probiere doch mal diesen Flammkuchen auf mexikanische Art! Er wird mit einer erfrischenden limettigen Creme bestrichen, mit den leckeren veganen Hähnchenschnitzeln von Heura belegt und vor dem Servieren mit Guacamole, Zwiebeln und einer würzigen Tomaten-Peperoni-Salsa garniert. Du wirst begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ³
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitruspresse

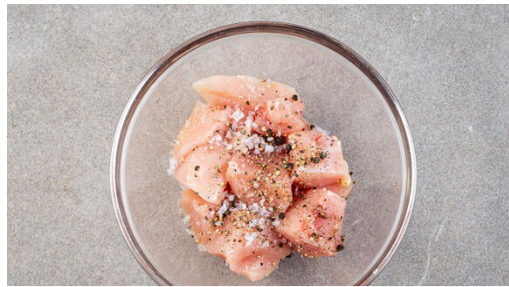
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 903kcal, Fett 48.4g, Kohlenhydrate 76.2g, Eiweiß 39.9g



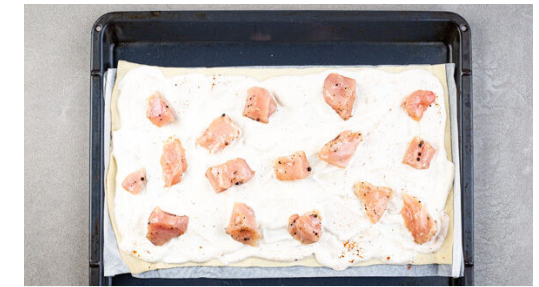
1. Schnetzel vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **veganen Schnetzel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Crème fraîche verfeinern

Die **Limettenschale** abreiben. Die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer glatt rühren und mit der **Limettenschale** würzen.



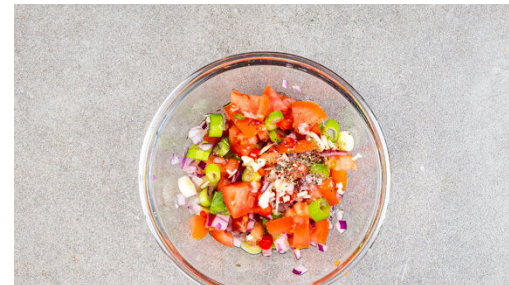
3. Flammkuchen backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Limettencreme** bestreichen. Die **Schnetzel** darauf verteilen und den **Flammkuchen** 10-12Min. im Ofen backen.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren, ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden.



5. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten**, die **Zwiebelwürfel**, die **Lauchzwiebeln**, die **Peperoni nach Geschmack** und den **Knoblauch** mit **2EL Limettensaft** und **2TL Olivenöl** zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Flammkuchen garnieren

Den **Flammkuchen** mit der **Guacamole** und den **Zwiebelstreifen** garnieren und die **Salsa** darübergerben. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.