



Veggie-„Hähnchen“-Flammkuchen „Mexiko“

mit Guacamole und Tomatensalsa



30-40min



4 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

- 2 Pck. vegane Hähnchenschnetzel³
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Becher Crème fraîche²
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Flammkuchenteig¹
- 3 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Zitruspresse

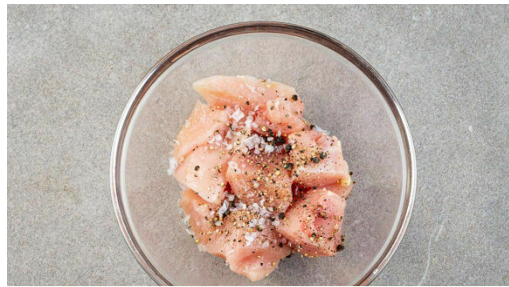
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 38.4g



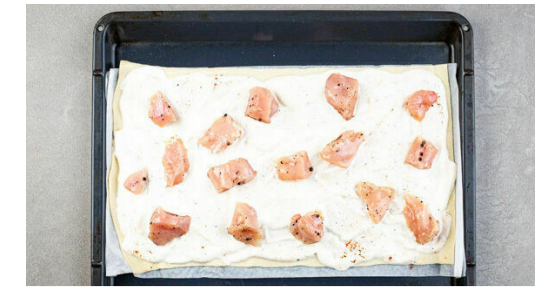
1. Schnetzel vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **veganen Schnetzel** mit je 1 kräftigen 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.



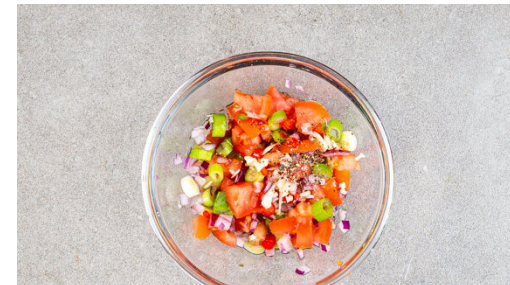
3. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Limettencreme** bestreichen. Die **Schnetzel** darauf verteilen und die **Flammkuchen** 10-12Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, **eine Zwiebel** fein würfeln, die **andere Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren, ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** 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 **3-4EL Limettensaft** und **1EL Olivenöl** zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Flammkuchen garnieren

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