



Flammkuchen mit Schawarma-Hack

und frischem Knollensellerie-Topping



ca. 35min



4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Flammkuchenteig³
- 2 Zwiebeln
- 1 kleiner Knollensellerie¹
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 935kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 79.0g, Eiweiß 36.9g

1

1. Hackfleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **Hackfleisch** mit den **Tomaten**, dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen.

2

2. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und die **Hackmischung** gleichmäßig darauf verteilen, dabei ca. 1cm Rand frei lassen. Die **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

3

3. Zwiebeln braten

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

4

4. Sellerie-Slaw anmachen

1EL Zucker und je ½TL Salz und Pfeffer in 4EL (Weißwein-)Essig auflösen. Den **Sellerie** schälen und grob reiben, dann die Essigmischung einmassieren, damit der **Sellerie** weicher wird. Den **grünen und weißen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in dünne Ringe schneiden, die **weißen Lauchzwiebelringe** mit 4EL Mayonnaise unter den **Sellerie** mischen.

5

5. Anrichten & servieren

Die 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.

6

6. Salzige Sache

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**