



Hackfleisch-Flammkuchen griechische Art

mit Feta und Oliven



ca. 30min



4 Portionen

Ob Sonnenbaden auf Samos, Sightseeing in Athen oder Partymachen auf Mykonos – Griechenland hat für jeden was zu bieten! Inspiriert von wehmütigen Erinnerungen an heiße Tage und lustige Nächte landet heute diese Köstlichkeit auf deinem Teller: knuspriger Flammkuchenteig getoppt mit saftigem gemischtem Hack und würzigem Feta. Dazu ein Salat aus knackiger Paprika, pikanten Oliven und erfrischender Gurke. Mmmh, so schmeckt Urlaub!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 200g Feta ²
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 1 große Gurke
- 2 Paprika
- 2 Pck. grüne Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 951kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 44.6g



1. Sauce vorbereiten

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Tomatenmark** mit 6EL Wasser und 2EL Balsamicoessig verrühren und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



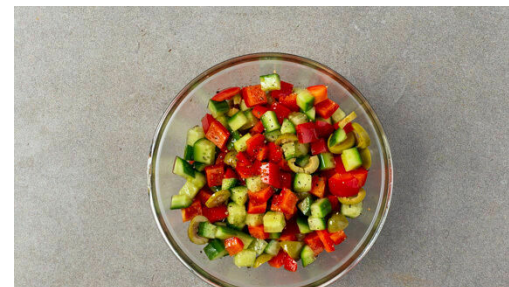
4. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, mit der **Sauce** bestreichen und das **Hackfleisch** darauf verteilen. Mit dem **Feta** und den **Tomaten** belegen und den **restlichen Oregano** darüberstreuen. Die **Flammkuchen** im Ofen auf den unteren Schienen 15–20Min. backen, bis die Ränder goldbraun und knusprig sind, nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. anbraten. Den **Knoblauch**, die **½ des Oreganos** und je ½TL Salz und Pfeffer zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Oliven** in Ringe schneiden und mit der **Gurke** und der **Paprika** vermengen. 2EL Olivenöl und 2EL Essig unterrühren und den **Salat** mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



3. Belag vorbereiten

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden.



6. Anrichten und servieren

Die fertig gebackenen **Flammkuchen** mit der **½ des Salats** belegen, mit dem **restlichen Salat** als Beilage anrichten und noch warm servieren.