



Hähnchenflammkuchen „Mexiko“

mit frischer Tomatensalsa



30-40min



4 Portionen

Der Flammkuchen ist ein tolles Gericht: Er steht innerhalb kürzester Zeit auf dem Tisch, ist herrlich knusprig und lässt sich super abwechslungsreich belegen. Wir haben heute ein mexikanisch inspiriertes Exemplar gezaubert, das mit entsprechender Gewürzmischung und einer frisch-knackigen Tomatensalsa daherkommt. Die Zwiebeln geben einen netten Biss und die geräucherten Hähnchenstreifen eine tolle Würze. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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

Kochtipp

Je nach Ofenart die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 28.1g

1

1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umuft) vorheizen. Die **Crème fraîche** mit der **½ der Gewürzmischung**, 2EL Essig und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **eine Zwiebel** fein würfeln, die **andere** in feine Streifen schneiden.

2

2. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen, dabei an den Rändern ca. 1cm Platz lassen. Die **Hähnchen-** und die **Zwiebelstreifen** auf den **Teigen** verteilen und die **Flammkuchen** im Ofen ca. 12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist.

3

3. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in feine Würfel, die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden.

4

4. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** mit den **Zwiebelwürfeln**, den **Lauchzwiebeln**, der **restlichen Gewürzmischung**, dem **Knoblauch**, 3EL Essig und 2EL Olivenöl zu einer **Salsa** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

5. Anrichten und servieren

Die fertig gebackenen **Flammkuchen** in Stücke schneiden und mit der **Tomatensalsa** garniert servieren.

6

6. Die verbotene Frucht ...

... war gestern, denn wir erlauben dir heute ausdrücklich den Einsatz einer Limette – Apfel macht sich hier nämlich nicht so gut. Für einen angenehm erfrischenden Säurekick und noch mehr Mexiko-Feeling einfach den Essig in der Salsa durch dieselbe Menge frisch gepressten Limettensaft ersetzen. Wer möchte, fügt sogar noch ein bisschen Limettenabrieb hinzu. Lecker!