



Hähnchenflammkuchen „Mexiko“

mit frischer Tomatensalsa



30-40min



2 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

- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 28.1g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umuft) vorheizen. Die **Crème fraîche** mit der **½ der Gewürzmischung**, 1EL Essig und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden.



2. Flammkuchen backen

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



3. Gemüse schneiden

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



4. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** mit den **Zwiebelwürfeln**, den **Lauchzwiebeln**, der **restlichen Gewürzmischung**, dem **Knoblauch**, 2EL Essig und 1EL Olivenöl zu einer **Salsa** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Anrichten und servieren

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



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!