



Flammkuchen mit Chorizo und Zucchini

dazu Rucolasalat



ca. 25min



2 Portionen

Es war einmal ein Flammkuchen, der reisen wollte. Und so geschah es: Er nahm sein typisch elsässisches Flair mit nach Spanien, wo er die besten lokalen Produkte kennenlernte: fruchtig-süße Tomaten, würzige Chorizo und knackig grüne Zucchini. Wir hätten nicht glücklicher sein können, als wir die berühmte Spezialität mit diesen köstlichen Produkten zubereiten durften. Bist du bereit, es auch zu versuchen?

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 100g Chorizo, gewürfelt ²
- 10g Petersilie
- 50g Rucola

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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Sojabohnen

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 752kcal, Fett 38.6g,
Kohlenhydrate 71.8g, Eiweiß 25.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** und die **Zucchini** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL hellem Essig sowie 1 Prise Salz vermengen.



4. Flammkuchen backen

Die **Tomaten** und die **Zucchini** auf der **Crème fraîche** verteilen und den **Flammkuchen** 15-20Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Die **Chorizo** 5-8Min. vor Ende der Garzeit auf dem **Flammkuchen** verteilen und mitbacken.



2. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** mit ½TL Brühgewürz und 1 Prise Pfeffer verrühren.



5. Salat zubereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Rucola** mit einem **Dressing** aus 2TL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



6. Garnieren und servieren

Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.