



Paprika-Zwiebel-Flammkuchen mit Feta

herzhaft mit Zucchini in Tomaten-Oliven-Pesto



20-30min



4 Portionen

Wir lieben Flammkuchen! Diesmal haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Wir bestreichen den Teig nicht etwa mit Crème fraîche, sondern mit einer aromatischen Mischung aus geraspelter Zucchini und herzhaftem Tomaten-Oliven-Pesto. Das macht das Ganze zu einer wunderbar saftigen Angelegenheit! Darauf tummeln sich knackige Paprika, würzige Zwiebeln und fein-salziger Feta. Ein knuspriges Gedicht frisch aus dem Ofen!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 100g Feta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 568kcal, Fett 18.8g,
Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 18.1g



1. Zucchini reiben

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob reiben und mit dem **Pesto** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln.



3. Flammkuchen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Den **Zucchini-Pesto-Mix** gleichmäßig bis zu den Rändern darauf verteilen. Die **Flammkuchen** mit der **Paprika** und den **Zwiebeln** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Die **Paprika** sollte leicht bräunen. Je nach Ofenart die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.



5. Anrichten und servieren

Den **Feta** zerkrümeln. Die **Flammkuchen** in Stücke schneiden, mit dem **Feta** bestreuen und servieren.



6. Willkommen zur Party

Dieser Flammkuchen ist ein großzügiger Gastgeber und nimmt gerne sämtliche Gemüse- oder sogar Käsereste auf, die im Kühlschrank auf ihre Verwendung warten. Durch seine mediterrane Aufmachung könnten wir uns auch Kapern - falls du sie magst - sehr gut als Topping vorstellen.

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.    **#marleyspooning**