



Hackfleisch-Champignon-Flammkuchen

dazu Salat mit Schnittlauchdressing



ca. 40min



2 Personen

Ob klassisch mit Speck und Zwiebeln oder süß mit Apfel und Zimt: Flammkuchen gibt es in unzähligen Variationen. Bei unserer heutigen Kreation bestreichst du den knusprigen Teig mit einer mild-würzigen Basis aus körnigem Senf und Crème fraîche. Oben drauf kommen gebratenes Rinderhackfleisch, frische Champignons und aromatischer Dill. Dazu servierst du einen gemischten Salat mit leichtem Schnittlauchdressing. Bon appétit!

- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- große Pfanne

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 938kcal, Fett 55.3g,
Kohlenhydrate 61.1g, Eiweiß 39.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Creme anrühren

Die **Crème fraîche** mit dem **Senf** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze krümelig 4-5Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Flammkuchen backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Senfcreme** bestreichen. Erst das **Hackfleisch**, dann die **Pilze** darauf verteilen und den **Flammkuchen** 12-15Min. im Ofen auf der untersten Schiene backen.



5. Kräuter schneiden

Inzwischen den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Je 1 EL Olivenöl, Essig und Wasser mit 1/2 TL Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Schnittlauch** untermengen.



6. Anrichten und servieren

Den **Flammkuchen** nach Belieben mit dem **Dill** garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit dem **Flammkuchen** servieren.