



Hackfleisch-Champignon-Flammkuchen

dazu Salat mit Schnittlauchdressing



ca. 50min



3-4 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!

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

Allergene

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

Energie 937kcal, Fett 55.3g,
Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 39.1g



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



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



Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze krümelig 4-5Min. anbraten. Mit je 1/2TL Salz und Pfeffer würzen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Senfcreme** bestreichen. Erst das **Hackfleisch**, dann die **Pilze** darauf verteilen und die **Flammkuchen** 20-25Min. im Ofen auf den untersten Schienen backen. Die Position der Bleche nach ca. 10Min. tauschen.



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



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