



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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse schneiden

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.



4. Flammkuchen backen

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.



2. Creme anrühren

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



3. Hackfleisch braten

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.



5. Kräuter schneiden

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.



6. Anrichten und servieren

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.