



## Hackfleisch-Flammkuchenrolle

mit Tomaten-Zwiebel-Sauce und Salat



30-40min



3-4 Personen

Ist der Ofen heiß genug zum Brotbacken? Um das zu testen, schob eine clevere Frau einen dünnen Fladen Teig hinein. War der kurz darauf goldbraun, konnte das Brot gebacken und der Fladen verspeist werden. So oder so ähnlich soll der erste Flammkuchen entstanden sein. Aufgerollt, mit würzigem Rinder- und Schweinehack, aromatischem Estragon und süßer Tomaten-Zwiebel-Sauce wird Altbewährtes zu neuem Genuss.



- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 10g Estragon
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Packung Worcestershiresauce

- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 10g Estragon
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Packung Worcestershiresauce<sup>1,4</sup>
- 2 Packungen Flammkuchenteig<sup>1</sup>
- 3 Tomaten
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2 Packungen gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß

## Allergene

Gluten (1), Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 892kcal, Fett 45.1g,  
Kohlenhydrate 75.7g, Eiweiß 33.4g



Die **Tomaten** vierteln und entkernen, die **Kerne** aufbewahren und das **Fruchtfleisch** in dünne Streifen schneiden. Die **Tomatenkerne** mit 2EL Olivenöl und 2EL Essig in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die **restlichen Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl in einem kleinen Topf 1-2Min. bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten.



Die **Zwiebelmarmelade**, die **Tomaten**, die **Kernmischung** und den **restlichen Estragon** in den Topf geben und 2-3Min. köcheln lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig und 2EL Wasser ein **Dressing** anrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das **Dressing** mit dem **Salat** vermengen.



A single, golden-brown baked popover sits horizontally on a parchment-lined baking tray. The popover has a slightly puffed, irregular shape with some darker, caramelized spots on its surface. The tray is dark-colored, and the parchment paper is a light tan color with some visible texture and slight discoloration from use.

Die **gebackenen Flammkuchenrollen** in Scheiben schneiden und mit der **Tomaten-Zwiebel-Sauce** und dem **Salat** servieren.