



## Flammkuchen mit Chorizo und Zucchini

dazu Rucolasalat



ca. 25min



3-4 Personen

Es war einmal ein Flammkuchen, der reisen wollte. Und so geschah es: Er nahm sein typisch elsässisches Flair mit nach Spanien, wo er die besten lokalen Produkte kennenlernte: fruchtig-süße Tomaten, würzige Chorizo und knackig grüne Zucchini. Wir hätten nicht glücklicher sein können, als wir die berühmte Spezialität mit diesen köstlichen Produkten zubereiten durften. Bist du bereit, es auch zu versuchen?



- 2 Packungen Chorizo <sup>7</sup>
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Flammkuchenteig

- 10g Petersilie
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche

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

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

Energie 751kcal, Fett 40.9g,  
Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 24.2g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Chorizo** in dünne Streifen schneiden.



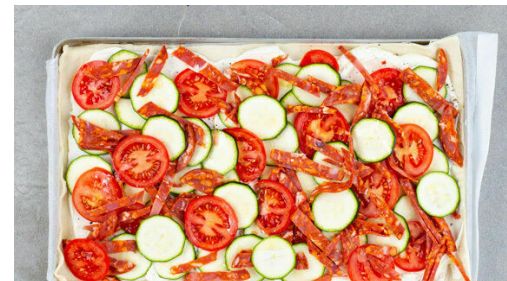
Die **Tomaten** und die **Zucchini** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL (hellem) Essig sowie 1 Prise Salz vermengen.



Die **Crème fraîche** mit **1TL Gemüsebrühgewürz** und 1 Prise Pfeffer verrühren.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



Die **Tomaten** und die **Zucchini** auf der **Crème fraîche** verteilen und die **Flammkuchen** 15-20Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen. Die **Chorizo** 10Min. vor Ende der Garzeit auf den **Flammkuchen** verteilen und mitbacken.



Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Rucola** mit einem **Dressing** aus 1TL Olivenöl, 1-2TL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.