



Hackfleisch-Flammkuchen griechische Art

mit Feta und Oliven



ca. 30min



2 Personen

Ob Sonnenbaden auf Samos, Sightseeing in Athen oder Partymachen auf Mykonos - Griechenland hat für jeden was zu bieten! Inspiriert von wehmütigen Erinnerungen an heiße Tage und lustige Nächte landet heute diese Köstlichkeit auf deinem Teller: knuspriger Flammkuchenteig getoppt mit saftigem Rinderhack und würzigem Feta. Dazu ein Salat aus knackiger Paprika, pikanten Oliven und erfrischender Gurke. Mmmh, so schmeckt Urlaub!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Tomate
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Minigurke
- 1 rote Paprika
- 1 Packung grüne Oliven

- 1EL Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne

Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 958kcal, Fett 53.0g,
Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 43.2g



4. Flammkuchen backen

2. Hackfleisch braten

5. Salat zubereiten

3. Belag vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Den fertig gebackenen **Flammkuchen** mit der **1/2 des Salats** belegen, mit dem **restlichen Salat** als Beilage anrichten und noch warm servieren.