



Hackfleisch-Flammkuchen griechische Art

mit Feta und Oliven



ca. 30min



3-4 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!

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Flammkuchenteig ₁
- 1 Gurke
- 2 rote Paprika
- 2 Packungen grüne Oliven

- 2EL Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

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

Energie 932kcal, Fett 50.4g,
Kohlenhydrate 66.1g, Eiweiß 43.1g



4. Flammkuchen backen

2. Hackfleisch braten

5. Salat zubereiten

3. Belag vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Die fertig gebackenen **Flammkuchen** mit **je 1/4 des Salats** belegen, mit dem **restlichen Salat** als Beilage anrichten und noch warm servieren.