MARLEY SPOON



Flammkuchen mit Chorizo und Zucchini

dazu Rucolasalat

ca. 25min 4 Portionen

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?

Was du von uns bekommst

- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Flammkuchenteig [1]
- 200g Chorizo, gewürfelt [2]
- 10g Petersilie
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 70.7g, Eiweiß 25.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** und die **Zucchini** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit 1EL hellem Essig sowie 1 Prise Salz vermengen.



2. Crème fraîche würzen

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



3. Teige vorbereiten

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



4. Flammkuchen backen

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** 5–8Min. vor Ende der Garzeit auf den **Flammkuchen** verteilen und mitbacken.



5. Salat zubereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Rucola** mit einem **Dressing** aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



6. Garnieren und servieren

Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.