



Flammkuchen Philly-Cheesesteak-Style

mit saftigem Rinderhack und Paprika



30-40min



2 Personen

Ein Amerikaner in Paris? Nicht ganz, aber die Richtung stimmt: Wir haben uns vom uramerikanischen Cheesesteak Philadelphia-Art inspirieren lassen und die Quintessenz – saftiges Rindfleisch, Käse, Paprika – über den großen Teich geholt. Très charmant betten wir unsere Stars auf Flammkuchenteig, den wir vorher, ganz à la française, mit Crème fraîche bestrichen haben. Oh, là, là, so geht Völkerverständigung!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne

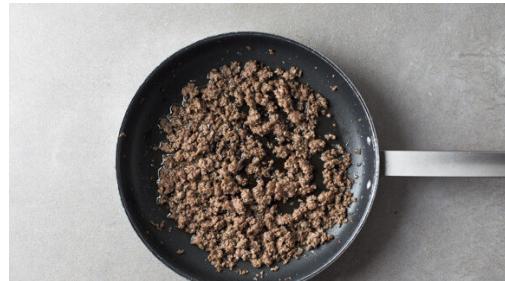
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1095kcal, Fett 65.0g, Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 49.3g



1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. krümelig anbraten, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Hackfleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



4. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Käse** darüberstreuen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Flammkuchen belegen

Das **Hackfleisch** und das **Gemüse** auf dem **Teig** verteilen.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Paprika** in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** gar und appetitlich gebräunt ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Flammkuchen backen

Den **Flammkuchen** im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.