MARLEY SPOON



Flammkuchen mit Schawarma-Hack

und frischem Knollensellerie-Topping

ca. 35min 4 Portionen

Schweden hat eine Spezialität, die man als Inbegriff der Fusionsküche bezeichnen könnte: Heute landen würziges Hackfleisch von Rind und Schwein und Tomatenwürfel auf dem Teig, und während der Ofen seine Arbeit tut, nutzen wir die Zeit, um einen frischen, cremigen Slaw aus Knollensellerie und Lauchzwiebeln anzurichten. Zum Schluss wird der Schmaus mit einer leckeren Joghurtsauce beträufelt. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Zwiebeln
- 2 Pck. Flammkuchenteig [3]
- 1 kleiner Knollensellerie [1]
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Joghurt [4]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [2]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

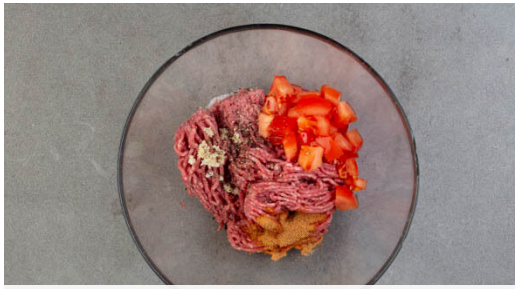
- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 967kcal, Fett 47.8g, Kohlenhydrate 83.7g, Eiweiß 45.1g



1. Hackfleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **Hackfleisch** mit den **Tomaten**, der **½ des Knoblauchs**, ⅔ **der Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 1–2Min scharf anbraten, dann auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren, 1TL Zucker unterrühren und weitere 6–8Min. weich braten, dann vom Herd nehmen und bis zum Servieren beiseitestellen.



3. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und die **Hackmischung** gleichmäßig darauf verteilen, dabei ca. 1cm Rand frei lassen. Die **Flammkuchen** im Ofen 9–12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Sellerie-Slaw anmachen

1EL Zucker und je ½TL Salz und Pfeffer in 4EL hellem Essig auflösen. Den **Sellerie** schälen und grob reiben, dann die Essigmischung einmassieren, damit der **Sellerie** weicher wird. Den **grünen und weißen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in dünne Ringe schneiden, die **weißen Lauchzwiebelringe** mit 4EL Mayonnaise unter den **Sellerie** mischen.



5. Sauce zubereiten

Den **Joghurt** mit der **restlichen Gewürzmischung**, dem **restlichen Knoblauch**, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie 1½EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren, ggf. noch etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten & servieren

Den fertigen **Flammkuchen** mit den **gebratenen Zwiebeln** und den **grünen Lauchzwiebelringen** belegen und mit der **Joghurtsauce** garniert servieren. Den **Sellerie-Slaw** als Beilage dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**