



## Flammkuchen mit Chorizo und Zucchini

dazu Rucolasalat



ca. 25min



3-4 Personen

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 kennenernte: 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 <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 2 Packungen Chorizo
- 10g Petersilie
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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 792kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 26.1g



### 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.



### 4. Flammkuchen belegen

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.



### 2. Crème fraîche würzen

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



### 3. Teig ausrollen

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



### 5. Salat zubereiten

Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob hacken. Den **Rucola** mit einem **Dressing** aus 1TL Olivenöl, 1-2TL 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.