



Hähnchenflammkuchen „Mexiko“

mit Guacamole und Tomatensalsa



30-40min



2 Personen

Hast du Lust auf etwas Neues? Dann probiere doch mal diesen Flammkuchen auf mexikanische Art! Er wird mit einer erfrischenden Limetten-Sauerrahm-Creme bestrichen, mit zart gebratenem Hähnchen belegt und vor dem Servieren mit cremiger Guacamole, Zwiebeln und einer würzigen Tomaten-Chili-Salsa garniert. Du wirst begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 unbeschaltete Limette
- 1 Becher saure Sahne ⁷
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitruspresse

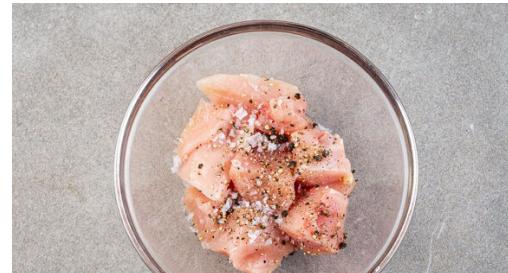
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 707kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 65.3g, Eiweiß 39.9g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



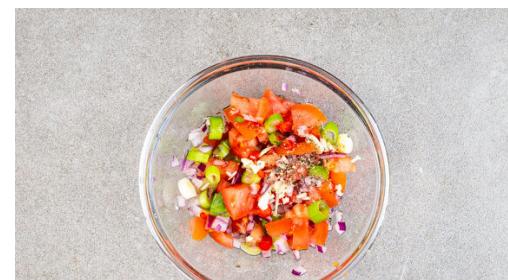
4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren, ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden.



2. Saure Sahne verfeinern

Die **Limettenschale** abreiben. Die **saure Sahne** mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer glatt rühren und mit der **Limettenschale** würzen.



5. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten**, die **Zwiebelwürfel**, die **Lauchzwiebeln**, die **Chili nach Geschmack** und den **Knoblauch mit 2EL Limettensaft** und 1EL Olivenöl zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Flammkuchen backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Saure-Sahne-Creme** bestreichen. Das **Fleisch** darauf verteilen und den **Flammkuchen** 10-12Min. im Ofen backen.



6. Flammkuchen garnieren

Den **Flammkuchen** mit der **Guacamole** und den **Zwiebelstreifen** garnieren und die **Salsa** darübergeben. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.