



## 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!



- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher saure Sahne <sup>7</sup>
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Guacamole

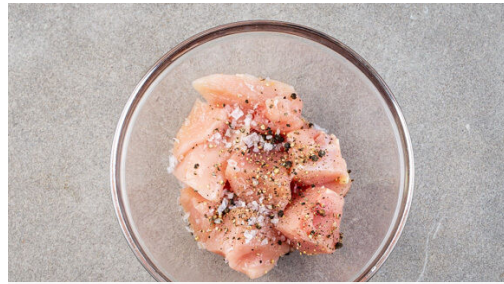
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitruspresse

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



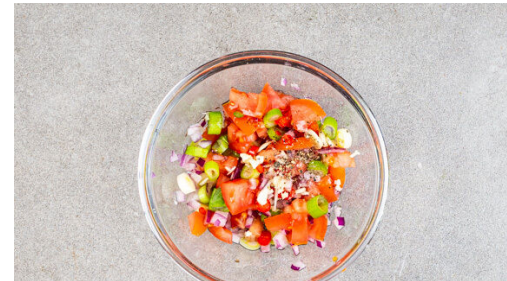
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



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.



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.



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.



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.



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