



## Hähnchenflammkuchen „Mexiko“

mit Guacamole und Tomatensalsa



30-40min



3-4 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

- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 unbeschaltete Limetten
- 1 Becher saure Sahne <sup>7</sup>
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 3 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Guacamole

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Zitruspresse

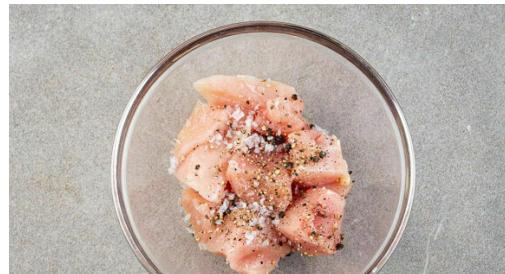
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 700kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 63.8g, Eiweiß 39.6g



### 1. Fleisch vorbereiten

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



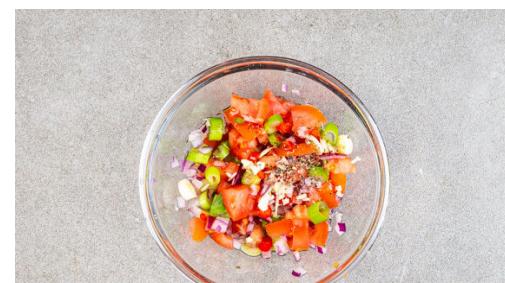
### 4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, **eine Zwiebel** fein würfeln, die **andere Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren, ggf. für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** 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 **3-4EL Limettensaft** und 1-2EL Olivenöl zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Flammkuchen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Saure-Sahne-Creme** bestreichen. Das **Fleisch** darauf verteilen und die **Flammkuchen** 10-12Min. im Ofen backen, nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



### 6. Flammkuchen garnieren

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