



Flammkuchen Philly-Cheesesteak-Style

mit saftigem Schweinehack und Paprika



30-40min



3-4 Personen

Ein Amerikaner in Paris? Nicht ganz, aber die Richtung stimmt: Wir haben uns vom uramerikanischen Cheesesteak Philadelphia-Art inspirieren lassen und die Quintessenz – saftiges Hackfleisch vom Schwein, Käse, Paprika – über den großen Teich geholt. Très charmant betten wir unsere Stars auf Flammkuchenteig, den wir vorher, ganz à la française, mit Crème fraîche bestrichen haben. Oh, là, là, so geht Völkerverständigung!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Flammkuchenteig¹
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 200g geriebener Gouda⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

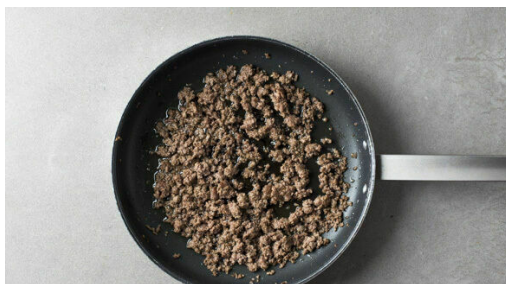
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1064kcal, Fett 66.6g, Kohlenhydrate 62.7g, Eiweiß 48.0g



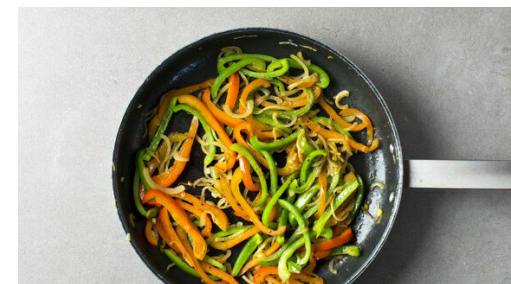
1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. krümelig anbraten, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Hackfleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Paprika** in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** gar und appetitlich gebräunt ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Käse** darüberstreuen.



5. Flammkuchen belegen

Das **Hackfleisch** und das **Gemüse** auf den **Teigen** verteilen.



6. Flammkuchen backen

Die **Flammkuchen** im Ofen 12-15Min. backen, bis die **Teige** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.