



Flammkuchen Philly-Cheesesteak-Style

mit saftigem Schweinehack und Paprika



30-40min



2 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

- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 100g geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 1098kcal, Fett 69.2g, Kohlenhydrate 65.1g, Eiweiß 48.3g



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. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, mit der **Crème fraîche** bestreichen und den **Käse** darüberstreuen.



5. Flammkuchen belegen

Das **Hackfleisch** und das **Gemüse** auf dem **Teig** verteilen.



6. Flammkuchen backen

Den **Flammkuchen** im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.