



## Flammkuchen mit Chorizo und Zucchini

dazu Rucolasalat



ca. 25min



2 Personen

Es war einmal ein Flammkuchen, der reisen wollte. Und so geschah es: Er nahm sein typisch elsässisches Flair mit nach Spanien, wo er die besten lokalen Produkte kennenlernte: fruchtig-süße Tomaten, würzige Chorizo und knackig grüne Zucchini. Wir hätten nicht glücklicher sein können, als wir die berühmte Spezialität mit diesen köstlichen Produkten zubereiten durften. Bist du bereit, es auch zu versuchen?



## Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 1 Stück Chorizo <sup>7</sup>
- 10g Petersilie
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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 730kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 65.0g, Eiweiß 21.9g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** und die **Zucchini** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit 1EL hellem Essig sowie 1 Prise Salz vermengen.



### 4. Flammkuchen backen

Die **Tomaten** und die **Zucchini** auf der **Crème fraîche** verteilen und den **Flammkuchen** 15-20Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis der **Teig** goldgelb und in der Mitte durchgebacken ist. Die **Chorizo** in dünne Streifen schneiden und 5-8Min. vor Ende der Garzeit auf dem **Flammkuchen** verteilen und mitbacken.



### 2. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** mit **1/2TL Brühgewürz** und 1 Prise Pfeffer verrühren.



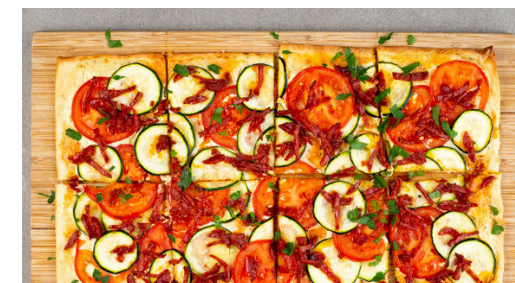
### 5. Salat zubereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Rucola** mit einem **Dressing** aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen.



### 6. Garnieren und servieren

Den **Flammkuchen** nach Belieben in Stücke schneiden, mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.