



Spanischer Flammkuchen mit Chorizo dazu Pimientos de Padrón

Wenig Vorbereitung 30 – 40 Min. • 4164 kJ/995 kcal • Tag 5 kochen

30



Flammkuchenteig



Schmand



Chorizo



Käse-Mix



rote Zwiebel



Pimientos de Padrón



Mayonnaise



Knoblauchzehe



Petersilie



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel,
1 Knoblauchpresse und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Flammkuchenteig 15)	1	1,5**	2
Schmand 7)	150 g	225 g**	300 g
Chorizo 7)	80 g	120 g	160 g
Käse-Mix 7)	50 g	75 g	100 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1,5**	2
Pimientos de Padrón	200 g	300 g**	400 g
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Olivenöl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 450 g)
Brennwert	925 kJ/221 kcal	4164 kJ/995 kcal
Fett	12,44 g	55,97 g
– davon ges. Fettsäuren	3,25 g	14,63 g
Kohlenhydrate	17,19 g	77,37 g
– davon Zucker	2,17 g	9,78 g
Eiweiß	5,75 g	25,89 g
Salz	1,046 g	4,707 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



Ofen vorheizen

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.



Kleine Vorbereitung

Flammkuchenteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech, bzw. 2 Backblechen für 3 und 4 Personen, ausbreiten.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.

Chorizo in kleine Würfel schneiden.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.



Flammkuchen belegen

Flammkuchenteig gleichmäßig mit zwei Dritteln des **Schmands** bestreichen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Oberfläche mit **Zwiebelringen**, **Chorizowürfeln** und **Käse-Mix** belegen.



Pimientos de Padrón würzen

In einer Auflaufform die **Pimientos de Padrón** mit 1 EL **[1,5 EL | 2 EL]** **Olivenöl*** verrühren und großzügig mit **Salz*** würzen.

Das Blech mit dem **Flammkuchen** auf der mittleren Schiene und **Pimientos de Padrón** auf der untersten Schiene im Backofen 12 – 16 Min. backen.

Tipp: Wenn Du Dir die typische Bräune auf den **Pimientos** wünschst, schalte den Backofen, nachdem Du den **Flammkuchen** aus dem Ofen geholt hast, für ca. 2 – 5 Min. auf die Grillfunktion.

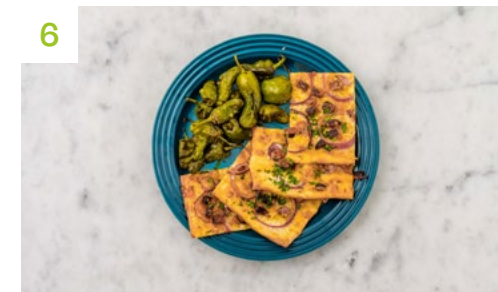


Währenddessen

Knoblauch abziehen, in eine kleine Schüssel pressen und mit dem restlichen **Schmand**, **Mayonnaise** und der Hälfte der gehackten **Petersilie** verrühren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn Dir roher Knoblauch zu scharf ist, kannst Du die ungeschälte Zehe auch vorher für ca. 10 Min. mit in den Backofen geben.



Anrichten

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit der restlichen **Petersilie** garnieren, portionieren und auf Teller verteilen.

Pimientos de Padrón dazureichen und mit dem **Dip** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

