# Spanischer Flammkuchen mit Chorizo

## dazu Pimientos de Padrón

30

Wenig Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 1030 kcal • Tag 5 kochen

Frischer Flammkuchenteig

Schmand

Chorizo

geriebener Gouda

rote Zwiebel

Pimientos de Padrón

Mayonnaise

Knoblauchzehe

Petersilie

Natürlicher Geschmack
- 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 |
|---|---|---|---|
| Frischer Flammkuchenteig **15)** | 1 | 1,5** | 2 |
| Schmand **7)** | 200 g | 300 g | 400 g |
| Chorizo **7)** | 80 g | 120 g | 160 g |
| geriebener Gouda **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. 460 g) |
|---|---|---|
| Brennwert | 927 kJ/222 kcal | 4310 kJ/ 1030 kcal |
| Fett | 14,52 g | 67,53 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 5,95 g | 27,67 g |
| Kohlenhydrate | 15,73 g | 73,15 g |
| – davon Zucker | 2,69 g | 12,49 g |
| Eiweiß | 6,15 g | 28,60 g |
| Salz | 1,171 g | 5,444 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



1

## Ofen vorheizen

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

2

## Kleine Vorbereitung

**Flammkuchenteig** auf einem mit Backpapier belegten Backblech (2 Backbleche für 3 und 4 Personen) ausbreiten.

**Zwiebel** abziehen und in feine Ringe schneiden.

**Chorizo** in kleine Würfel schneiden.

**Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken.

3

## Flammkuchen belegen

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

Oberfläche mit **Zwiebelringen**, **Chorizowürfeln** und **geriebener Gouda** bestreuen.

4

## 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.*

5

## 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.*

6

## 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 Essensfreu(n)de:**
*Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!*
*http://www.hellofresh.de/freunde*