

Spanischer Flammkuchen mit Chorizo dazu Pimientos de Padrón

Wenig Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 950 kcal • Tag 5 kochen

30



-  Frischer Flammkuchenteig
-  Chorizo
-  Pimientos de Padrón
-  Schmand
-  geriebener Junger Gouda
-  rote Zwiebel
-  Mayonnaise
-  Knoblauchzehe
-  Petersilie
-  Sahnejoghurt

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

Kochutensilien

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
Chorizo 7)	80 g	120 g	160 g
Pimientos de Padrón	200 g	300 g**	400 g
Schmand 7)	100 g	150 g**	200 g
geriebener Junger Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1,5**	2
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Sahnejoghurt 7)	75 g	100 g	150 g

**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	879 kJ/210 kcal	3976 kJ/950 kcal
Fett	12,99 g	58,80 g
– davon ges. Fettsäuren	5,02 g	22,73 g
Kohlenhydrate	16,12 g	72,94 g
– davon Zucker	2,74 g	12,40 g
Eiweiß	6,32 g	28,60 g
Salz	1,209 g	5,472 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 (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.



Flammkuchen belegen

Flammkuchenteig gleichmäßig mit dem **Schmand** bestreichen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Oberfläche mit **Zwiebelringen**, **Chorizowürfeln** und **geriebenem Gouda** bestreuen.



Pimientos de Padrón würzen

In einer Auflaufform die **Pimientos de Padrón** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** vermengen und großzügig mit **Salz*** würzen. **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 **Sahnejoghurt**, **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 Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

