

Spanischer Flammkuchen mit Chorizo dazu Pimientos de Padrón

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 908 kcal • Tag 5 kochen



- 

Frischer Flammkuchenteig



Chorizo
- 

Pimientos de Padrón



Schmand
- 

geriebener Junger Gouda



rote Zwiebel
- 

Mayonnaise



Knoblauchzehe
- 

Petersilie



Joghurt



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

Kochutensilien

2 Backbleche, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Flammkuchenteig 15)	1	1,5**	2
Chorizo	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	1	1,5**	2
Mayonnaise 8) 9)	25 ml	50 ml	50 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Joghurt 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	848 kJ/203 kcal	3800 kJ/908 kcal
Fett	12,33 g	55,25 g
– davon ges. Fettsäuren	4,99 g	22,34 g
Kohlenhydrate	15,93 g	71,37 g
– davon Zucker	2,59 g	11,62 g
Eiweiß	6,08 g	27,24 g
Salz	1,189 g	5,326 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)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



1 Ofen vorheizen

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



2 Kleine Vorbereitung

Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Chorizo in kleine Würfel schneiden.

Petersilienblätter fein hacken.



3 Flammkuchen belegen

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

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



4 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.



5 Währenddessen

Knoblauch abziehen, in eine kleine Schüssel pressen und mit **Joghurt**, **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>

