

# Flammkuchen mit buntem Paprika und Hackfleischflocken Rezept



- **Küche:** Deutsch, Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine besonders saftige - herzhaft Variante der elsässischen Flammkuchen von unserem Chefkoch, einfach gemacht mit Flammkuchenteig aus dem Supermarkt. Sie steht in ca. 30 - 35 min. auf dem Tisch und ist unwiderstehlich lecker! Da wird jeder 100% zugreifen wollen! Der bunte Paprika gibt dem Flammkuchen eine gute Geschmacksnote. Der Flammkuchen passt perfekt mit dem grünen oder gemischtem Salat.

## Zutaten

- 260 g backfertiger Flammkuchenteig aus dem Kühlregal (ca. 40 x 24 cm)
- 200 g angemachtes Schweinemett in Flöckchen
- Je ½ rote, grüne und gelbe Paprikaschote, entkernt, in Streifen
- 2 Tomaten ohne Blüte, entkernt, gewürfelt
- 150 g Crème fraîche
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in halben Streifen
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

- 1 EL frischer Thymian, gehackt
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 EL Pflanzenöl
- Bergkäse Späne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Ein Backblech mit Pflanzenöl ausstreichen und mit etwas Mehl bestäuben, den Backofen auf höchste Stufe / Umluft vorheizen.

### Schritt2

Den Flammkuchenteig auslegen, Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen, den Teig gleichmäßig bestreichen.

### Schritt3

Paprikastreifen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenwürfel, Thymian und Schnittlauch mischen und gleichmäßig obenauf verteilen. Darüber die Mettflöckchen verteilen und ca. 18 min. auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und einige Bergkäse Späne darüber hobeln.

**Rezeptart:** Badisch, Bayerisch, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schweinefleisch

**Zutaten:** Blätterteig, Creme Fraiche, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchen-mit-buntem-paprika/>