



Das Beste aus Spanien!

FLAMMKUCHEN MIT CHORIZO

Zutaten für 4 Personen:

1 Pckg. Flammkuchenteig	50g Manchego
180g Milde Chorizo (fein gewürfelt)	1 Stk. Knoblauchzehe
1 Bund Frühlingszwiebeln	Nach Belieben Salat (z. B. Rucola)
1 Stk. Rote Zwiebeln	Prise Salz & Pfeffer
200g Sauerrahm	

1. Zuerst den Backofen auf 260 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Flammkuchenteig darauf platzieren.
3. Die Chorizo fein würfeln und die Zwiebel in grobe Scheiben schneiden.
4. Den Sauerrahm mit der fein geschnittenen Knoblauchzehe verrühren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Sauerrahm-Mischung dünn auf dem Flammkuchenteig verstreichen und mit der Chorizo und der groben Zwiebel belegen.
6. Nun den Flammkuchen 6-8 Minuten bei hoher Hitze backen, anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht auskühlen lassen.
7. Zu guter Letzt den Manchego hobeln sowie die Frühlingszwiebeln schneiden und über den lauwarmen Flammkuchen streuen.

Tipp: nach Belieben zusätzlich mit Salat z.B. Rucola belegen.

www.vinos.de