



Genuss-Rezept

Dinkel-Flammkuchen mit Gutfried Hähnchenbraten „Roast Chicken“

Zutaten für 4 Personen

100 g Gutfried Hähnchenbraten „Roast Chicken“
1x Dinkelteig-Flammkuchen
150 g getrocknete Tomaten, kleingeschnitten
5 rote Zwiebeln, gepellt, in eher dünne Streifen schneiden
100 g saure Sahne
100 g Schmand, 24 % Fettgehalt
6 Stk. frische Feigen
150 g Gorgonzola Käse, Blauschimmel in kleine Stücke geschnitten
einige Zweige Thymian, gezupft, nur die Blätter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl für den Teig



Zubereitung

Den Dinkelteig-Flammkuchen auf dem Backpapier ausrollen (dazu evtl. etwas Mehl verwenden), entweder zu einem Oval – oder als Rechteck für das Backblech formen. Die saure Sahne und den Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, einige Thymianblätter dazugeben und die Creme auf dem Teig gleichmäßig verstreichen.

Die getrockneten und kleingeschnittenen Tomaten zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Feigen und den gepellten und den Zwiebeln auf dem Flammkuchen verteilen. Mit Gorgonzola Käse und dem Gutfried Hähnchenbraten „Roast Chicken“ belegen, bei 220 Grad (mittlere Schiene) für 10 bis 12 Minuten im Ofen backen. Am Schluss mit den restlichen Thymianblättern bestreuen und heiß servieren. Gutfried wünscht guten Appetit!

Nährwerte pro Person:

kJ/kcal: 2395/571

EW: 21,5 g

F: 29,9 g

KH: 45,5 g