

## Rezept

# Flammkuchen Tex-Mex

Ein Rezept von Flammkuchen Tex-Mex, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 Rolle</b>	backfertiger Flammkuchenteig (Kühlregal; ca. 260 g)	<b>1 TL</b>	Öl
	Salz	<b>200 g</b>	Rinderhackfleisch
<b>2 TL</b>	gemahlener Kreuzkümmel		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>150 g</b>	saure Sahne	<b>1 Dose</b>	Mais (400 g)
<b>2 EL</b>	gehackte Petersilie	<b>4</b>	geröstete eingelegte Paprika (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 225°) vorheizen. Den Flammkuchenteig mit dem in der Packung enthaltenen Backpapier auf einem Backblech ausbreiten.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin bei starker Hitze rundum krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Kreuzkümmel würzen. Den Mais abtropfen lassen und dazugeben. Die gesamte Feuchtigkeit verdampfen lassen.
3. Saure Sahne mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, auf den Teig streichen. Die Hackfleisch-Mais-Masse darauf verteilen.
4. Eingelegte Paprika in Streifen schneiden und ebenfalls auf den Flammkuchen geben. Alles im Ofen (unten) etwa 12 Min. backen. Mit Petersilie bestreut servieren.