

Rezept

Paprika-Flammkuchen mit mariniertem Hähnchen

Ein Rezept von Paprika-Flammkuchen mit mariniertem Hähnchen, am 17.09.2024

Zutaten

1 kleine Knoblauchzehe	½ TL Kaffeebohnen
1 Prise Zucker	1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Olivenöl	200 g Hähnchenbrustfilet
1 große rote Paprika (ca. 300 g)	1 fertig ausgerollter, runder Quiche- und Tarteteig (300 g; Kühlregal)
100 g Schmand	6 Stängel Oregano
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 990 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Kaffeebohnen mit Zucker und Paprikapulver in einen Mörser geben und fein zerdrücken und mahlen. Dann das Olivenöl und den Knoblauch dazugeben und alles zu einer Marinade verrühren.
2. Das Hähnchenfleisch von beiden Seiten mit der Marinade einreiben. Im Ofen (Mitte) 6-8 Min. backen, dann mit dem Backpapier aus dem Ofen nehmen, darin einschlagen und kurz ruhen lassen. Inzwischen die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften in dünne Streifen schneiden.
3. Den Teig entrollen und mit dem Papier auf das Backblech legen. Den Teig mit dem Schmand bestreichen, mit den Paprikastreifen belegen und 12-15 Min. (s. auch Packungsangabe) im Ofen (Mitte) backen. In der Zwischenzeit den Oregano waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Das Hähnchenfleisch salzen, pfeffern und in Streifen schneiden.
4. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, ebenfalls salzen und pfeffern, mit den Hähnchenstreifen belegen und mit Oregano bestreuen. Den Flammkuchen sofort servieren.