



ALLES DRIN.

\*\*\*\*\*Die Wochenkarte: 26.6. - 30.6.\*\*\*\*\*

Mo & Di

Avocado-Pasta mit angerösteten Walnüssen

Mi

Sucuk-Flammkuchen mit Oliven & Feta

Do & Fr

Ziegenkäse-Burger mit Preiselbeeren und Feigensenf

**Jetzt auch in der Schanze erhältlich:  
Kiosk TipTop, Schulterblatt 16**

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

# Flammkuchen Doppelt Käse mit Gorgonzola, Gouda und Peperoni

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, eine große Schüssel, eine Käseibe ein Backblech mit Backpapier und ein Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen.

Ofen auf Ober-/Unterhitze auf 220 Grad vorheizen. **Mehl** mit lauwarmem Wasser (exakt 45ml/90ml), Olivenöl (1 EL/2EL) und Salz (½ TL bzw. 1 TL) in einer Schüssel verrühren bzw. mit den Händen zu einer Kugel kneten. Sollte noch Wasser fehlen, reicht es die Hände kurz nass zu machen. Der Teig sollte nicht kleben.

**Gouda** mit der Käseibe klein reiben. Teig auf einem Backpapier flach drücken (Für die 2P-Tüte gilt: Machen Sie lieber 2 separate Flammkuchen. Der Teig lässt sich bei einer kleineren Portion leichter ganz dünn ausrollen. Und ganz dünn ist bei Flammkuchen sehr wichtig) und mit dem Nudelholz oder einer sauberen Weinflasche hauchdünn ausrollen. Das Backpapier samt Teig auf ein Backblech legen. Den **Schmand** gleichmäßig auf dem Teig verteilen, den Gouda, die **Peperoni** und den **Gorgonzola** darauf verteilen, pfeffern und für ca. 15-16 Min in den Ofen bzw. bis der Rand gold-braun und knackig ist.

Flammkuchen aus dem Ofen holen und mit einem Glas Weißwein oder einem kühlen Bier sofort servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.  
facebook.com/chriskochtuete oder Google

hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Eine Review auf  
wäre toll. Oder schreib an