



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 4. September*****

Ab Montag

Chorizo-Bolognese mit Tomaten, Parmesan
und frischem Basilikum

Ab Dienstag

Rot-Grünes Gemüse-Curry mit Süßkartoffel und Zuckerschoten

Ab Donnerstag

Avocado-Bruscetta mit frischen Feigen und Honig-Senf-Sößchen

2 Neue Locations

Kiosk TipTop, Schulterblatt 16

Edeka Böcker, Hafencity

01577/7707760

hallo@chriskochtuete.de

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

Flammkuchen mit Salsiccia, Ziegenfrischkäse und Rucola

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, eine Pfeffermühle, ein Messer, ein Schneidebrett, ein Schnapsglas (20ml), Backpapier, ein Backblech sowie eine große Schüssel bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Ofen auf Ober-/Unterhitze auf 220 Grad vorheizen. **Mehl** mit lauwarmem Wasser (exakt 50ml/100ml), 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.

Salsiccia in Scheiben schneiden (Naturdarm ist essbar) oder am Ende kreuzweise einschneiden und das Brät rausdrücken aus der Hülle. **Tomaten** waschen, in dünne Scheiben schneiden. **Rucola** waschen, trocken schütteln. 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, die Salsiccia- und Tomatenscheiben darauf legen, salzen und pfeffern und für ca. 15-16 Min in den Ofen.

Flammkuchen aus dem Ofen holen und mit kleinen Häufchen aus **Ziegenfrischkäse** und dem Rucola garnieren. 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.

Eine Review auf

facebook.com/chriskochtuete oder Google wäre toll oder schreib an 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.