



## Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

- 500 g Putengeschnetzeltes
- 1 EL Öl
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 4 EL Honig
- 4 EL Balsamico
- 2 Flammkuchen (Kühlung)
- 100 g Bacon
- 15 g Pinienkerne
- 500 g Erdbeeren
- 100 g Spinat



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

## Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat

### Zubereitung:

1. Zuerst den Ziegenfrischkäse mit 2 EL Honig und 2 TL Essig verrühren.



2. Dann den Flammkuchen damit bestreichen, mit Bacon belegen, die Pinienkerne darüber streuen...



3. ...und für circa 12 bis 15 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.



## Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat

4. Jetzt die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen, halbieren und mit 2 EL Honig und 2 TL Essig verrühren.



5. Nun das Putengeschnetzelte in dem Öl circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



6. Unser Tipp: Das Putengeschnetzelte erst wenden, wenn es von der einen Seite schon gut gebräunt ist – sonst zieht das Fleisch Wasser und kocht, statt zu braten.



7. Zum krönenden Abschluss den Flammkuchen mit Spinat, Erdbeeren und

## Flammkuchen mit Putengeschnetzeltem, Erdbeeren und Spinat

Putengeschnetzeltem belegen und Stück für Stück genießen. Lecker!!!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)