WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Flammkuchen mit karamellisierten Zwiebeln

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchengeschnetzeltes
2 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln
250 g Tomaten
1 EL Rohrzucker
1 EL Butterschmalz
4 kleine Flammkuchen (Kühltheke)
2 EL Meerrettich
250 g Schmand
Oregano
50 g Rucola



Nährwerte:

Pro Portion ca. 672 kcal, 27 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Flammkuchen mit karamellisierten Zwiebeln

Zubereitung:

1. Als erstes Hähnchengeschnetzeltes in Öl für circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten…



2. …bis es schön goldbraun ist.
   Dann Zwiebeln schälen und in Scheiben scheiden, die Tomaten waschen und anschließend halbieren.



3. Jetzt Zucker in der heißen Pfanne zusammen mit Butterschmalz schmelzen.

Hähnchen-Flammkuchen mit karamellisierten Zwiebeln



4. Anschließend Tomaten und Zwiebeln für circa 2 bis 3 Minuten darin schwenken.



5. Flammkuchen mit Meerrettich-Schmand-Mischung bestreichen…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Flammkuchen mit karamellisierten Zwiebeln

6. …mit Hähnchengeschnetzeltem, Tomaten und Zwiebeln belegen und für circa 12 bis 14 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen.



7. Zum Schluss nur noch den Hähnchen-Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Oregano und Rucola toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Flammkuchen mit karamellisierten Zwiebeln



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-geflügel.de**