WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Rucola-Flammkuchen

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchengeschnetzeltes
1 EL Butterschmalz
125 g Rucola
30 g Parmesan
1 EL gehackte Mandeln
6 EL Olivenöl
150 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer
100 g Cocktail-Tomaten
150 g Champignons
1 kleinen Flammkuchen (Kühlung)



Nährwerte:

Pro Portion ca. 779 kcal, 45 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Rucola-Flammkuchen

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchengeschnetzelte in dem Butterschmalz circa 5 bis 7 Minuten…



2. …scharf anbraten.



3. Dann den Rucola – bis auf ein paar kleine Blätter für die Garnitur – mit Parmesan, Mandeln, 5 EL Öl und einer Prise Salz und Pfeffer pürieren.

Hähnchen-Rucola-Flammkuchen



4. Anschließend die Crème fraîche unterheben.



5. Jetzt den Flammkuchen mit der Rucola-Creme bestreichen, mit Hähnchengeschnetzeltem, Champignonscheiben und halbierten Tomaten belegen…



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Rucola-Flammkuchen

6. …und circa 12 bis 14 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen.



7. Zum Schluss ein paar Rucolablätter darüber streuen (oder weglassen) und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchen-Rucola-Flammkuchen



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**