Rezept der Woche

Hack-Paprika-Flammkuchen

½ grüne Paprika ½ rote Paprika ½ gelbe Paprika	- Streifen schneiden
1 Zwiebel	- Streifen schneiden
1 Eßl. Öl	- erhitzen
250 g Gehacktes	- darin krümelig anbraten
1 Teel. Tomatenmark	- zufügen, anschwitzen

Zwiebeln und Paprika zugeben und ca. 3 Minuten weiter braten.

Salz, Pfeffer	- würzen
100 ml. Wasser	- unterrühren
75 g Creme fraiche Salz, Pfeffer	- kräftig abschmecken
1 P. Flammkuchen-Teig (backfertig ausgerollt auf Backpapier)	- mit Backpapier auf das Backblech legen

Creme fraiche auf den Teig verstreichen und Hackmasse darauf verteilen.

Backofen vorheizen

E-Herd	225 °C
Umluft	200 °C

10 Minuten backen

Lammerschmidt

Wilhelm Lammerschmidt Fleischwaren GmbH
Hauptstraße 27, 49326 Melle
Fleischerfachgeschäfte
Neuenkirchen: 05428/9415-14 •
Melle: Kaufhaus Böckmann 05422/42501