

Flammkuchen mit Rosenkohl

Zutaten:

2 Packungen Flammkuchenteig (Kühltheke)
1 kg Kartoffeln
600 g Rosenkohl (TK)
500 g Hackfleisch
3 Eier
3 Zwiebeln
300 g Joghurt
200 g geriebener Käse
1 Bund Schnittlauch (klein gehackt)
Salz, Pfeffer, Paprika, Öl



Zubereitung:

- Zwiebeln fein hacken.
- In einer Pfanne glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Rosenkohl nach Packungsanweisung garen.
- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Gegarten Rosenkohl klein schneiden (halbieren).
- Eier, 2 EL Öl, Joghurt und 75 g Käse verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße mit den Kartoffeln, Hackfleisch und Rosenkohl vermischen.
- Eine Fettpfanne des Backofens einfetten.
- Boden der Pfanne mit dem Flammkuchenteig auslegen.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Vermischten Belag gleichmäßig darauf verteilen.
- Mit dem Restkäse und dem Schnittlauch bestreuen.
- Bei 200° C etwa 30 – 40 Minuten überbacken.