

## Chakalaka Flammkuchen

### **Zutaten für 2 Personen**

- Flammkuchen Teig
- 150 g Creme Fraiche (vegane alternative cremiger Lupinaufstrich)
- 10 – 12 Kirschtomaten
- ½ roter Zwiebel
- ½ Zucchini
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 TL Chakalaka Dip
- 1 Bio Hühnerbrust
- 1 EL Passionsfrucht Aperitif Essig
- Olivenöl und 1 TL Chakalaka Dip
- Optional wenn man möchte passt Ananas wunderbar dazu

### **Zubereitung:**

- 2 TL Chakalaka Dip mit etwas Wasser vermengen und mit dem Creme Fraiche verrühren für 2 – 3 Minuten durchziehen lassen.

- Hühnerbrust in Streifen schneiden und in der Pfanne goldbraun anbraten.  
Flammkuchen auf Backpapier ausrollen.

- Creme Fraiche großzügig auf dem Flammkuchen verteilen. Zucchini und Champignons in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Zwiebel in feine Streifen schneiden Kirschtomaten halbieren und die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Anschließend alles schön auf dem Flammkuchen verteilen. Wer möchte kann die Ränder noch mit Olivenöl oder verquirltem Eigelb bestreichen.

- Je nach Packungsanweisung ca. 15 – 20 Minuten in den Ofen. Ich empfehle dazu den unteren Ofenbereich zu nutzen.

- Anschließend 1 TL Chakalaka Dip mit Olivenöl und einem Schuss Passionsfrucht Essig vermengen und mit servieren. So kann jeder der möchte noch ein bisschen mehr Chakalaka Feeling auf dem Flammkuchen geben.

Getränke Begleitung:

Alkoholfrei: Schuss Passionsfrucht Aperitif Essig und mit Mineralwasser aufschütten. Wahlweise auch mit Saft verfeinern Maracuja, Orange...

Weinempfehlung:

Mein Stil vom Weingut Oster. oder

Ein Glas O – Secco mit einem Schuss Passionsfrucht Aperitif Essig.