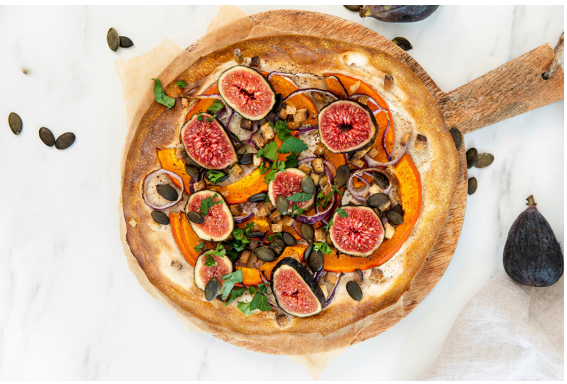
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com



Veganer Flammkuchen mit Kürbis & Feigen

-

1 Pack Flammkuchenteig

100 g Vegane Alternative zu Frischkäse

20 g Tofu natur

20 g Räuchertofu

100 g Hokkaido-Kürbis

1 St. Kleine rote Zwiebel

1 EL Kürbiskerne

2 St. Feigen

Etwas Petersilie

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

-

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (oder 180°C Umluft) vorheizen.

2. Den Flammkuchenteig auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.

3. Die vegane Alternative zu Frischkäse gleichmäßig auf dem Teig verteilen (dabei etwas Platz an den Rändern lassen) und dünn mit den Kürbis- und Zwiebelscheiben belegen. Anschließend die klein geschnittenen Tofu-Stückchen über den Flammkuchen verteilen und diesen mit Salz und Pfeffer würden.

4. Der Flammkuchen wird nun für etwa 10 Minuten knusprig ausgebacken.

5. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Feigenscheiben belegen, mit Kürbiskernen und Petersilie betreuen und genießen.