

Veganer Flammkuchen mit Champignons

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 Päckchen veganer TK-Flammkuchenteig
80 g Mandelmus
60 ml Wasser
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer
8 Champignons
1 rote Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch

Flammkuchen ist nicht nur unkompliziert und lecker, sondern auch besonders vielseitig. Er schmeckt süß, herzhaft und bunt belegt. Sogar vegane Schleckermäuler kommen bei dieser knusprigen Angelegenheit auf ihre Kosten. Cremiger Mandelschmand bietet in dieser veganen Flammkuchenvariante die Grundlage für Champignons und rote Zwiebeln, die mit frischem Schnittlauch getoppt werden.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen.

- 3 -

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

- 4 -

Mandelmus mit Wasser und Zitronensaft vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

- 5 -

Flammkuchenteig mit Mandelschmand bestreichen. Mit Champignons und Zwiebeln belegen.

- 6 -

Im heißen Ofen 15 Minuten backen. Schnittlauch grob hacken und darüber streuen.