



Veganer Kichererbsen-Flammkuchen

garniert mit Ranch-Dressing-Salat



30-40min



2 Personen

Statt einen Flammkuchen mit Beilagensalat zu servieren, dachten wir uns heute: Warum packen wir den Salat nicht einfach mal obendrauf? Gesagt, getan - und entstanden ist ein knackiges, in cremiges Ranch-Dressing gehülltes Topping, das einfach nur großartig schmeckt. Unser veganer Flammkuchen trumft mit aromatischen Tomaten und leicht pikanten Kichererbsen auf. Zusammen ergibt das ein herrlich stimmiges Gericht. Guten Appetit!

- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 Tomaten
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 30g Schnittlauch, Dill & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise

10,12

- 1 Packung Romanasalat
- 1 Lauchzwiebel

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Kartoffelstampfer
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 991kcal, Fett 51.8g,
Kohlenhydrate 103.4g, Eiweiß 19.6g



4. Dressing vorbereiten

2. Kichererbsen stampfen

5. Dressing pürrieren

3. Flammkuchen backen

6. Salat zubereiten

Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden und mit dem **Romanasalat** und der **1/2 des Dressings** vermengen. Den **Kichererbsen-Flammkuchen** in Stücke schneiden und den **Salat** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Ranch-Dressing** beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.