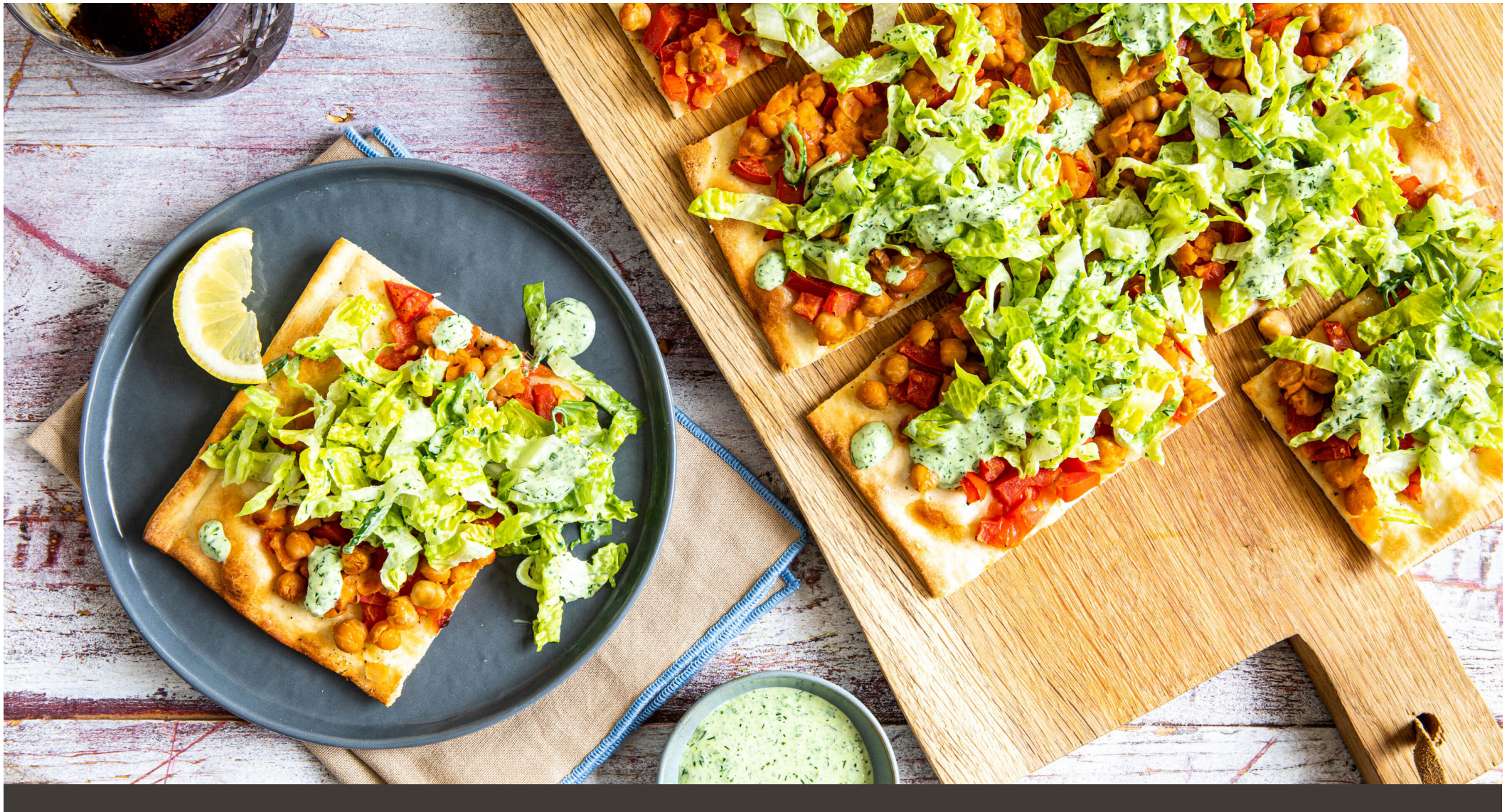




Veganer Kichererbsen-Flammkuchen

garniert mit Ranch-Dressing-Salat



30-40min



3-4 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!

- 3 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Dosen Kichererbsen
- 4 Tomaten
- 2 Packungen Flammkuchenteig

- 60g Schnittlauch, Dill & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Päckchen vegane Mayonnaise^{10,12}
- 2 Packungen Romanasalat
- 2 Lauchzwiebeln

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Kartoffelstampfer
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 47.2g,
Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 19.3g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Sriracha-Sauce** und 2-3EL hellen Essig in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Pflanzenöl, 1TL Zucker und 1/2TL Salz bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen.



Den **Schnittlauch**, den **Dill** und die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls grob schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren. **Eine Zitronenhälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Küchentrepp möglichst trocken tupfen. Die **Kichererbsen** in den Topf zu der **Sauce** geben, dann ca. die **1/2 der Kichererbsen** mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.



Die **vegane Mayonnaise**, die **Kräuter**, den **Knoblauch** und die **Zitronenschale** in einem hohen Gefäß mit **2EL Zitronensaft**, **2EL Pflanzenöl** und **2EL Wasser** mit einem Stabmixer cremig pürieren. Das **Dressing** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Mit jeweils 1EL Olivenöl beträufeln, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer und den **Tomaten** bestreuen. Mit den **Kichererbsen** belegen, dabei die **zerstampften Kichererbsen** leicht in den **Teig** drücken. Im Ofen in 9-12Min. goldbraun backen, zur Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**