



REBOOT V: Veganer Thunfisch-Flammkuchen

mit grünen Bohnen und Feldsalat



3-4 Personen

Heute feiern wir eine Traumhochzeit: Der aus dem Elsass stammende Flammkuchen wird mit dem berühmtesten Thunfisch-Topping der Côte d'Azur vermählt, und das sogar vegan! Die Trauung wird mit grünen Bohnen und Kirschtomaten ausstaffiert, geheiratet wird auf Knoblauchig-zitronigem Boden und die Gäste, ein feiner Feldsalat mit Oliven und eingelegte Zwiebelstreifen, sind einfach nur hingerissen von dem rauschenden Fest der Liebe.

Was du von uns bekommst

- 200g grüne Bohnen
- 500g Kirschtomaten
- 2 Dosen veganer Thunfisch ⁶
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 6EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Wasserkocher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Belag vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnen** von den Enden befreien, dann dritteln. Die **½ der Tomaten** halbieren. Den **Thunfisch samt Öl** mit den **Bohnen**, den **halbierten Tomaten** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Zwiebeln einlegen

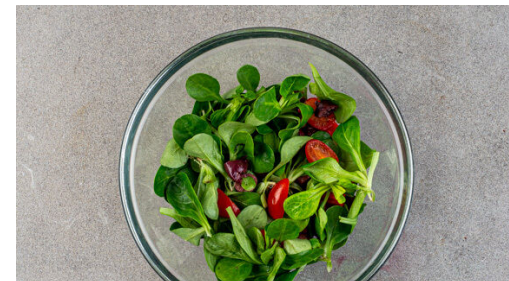
In einem Wasserkocher die maximale Menge Wasser aufkochen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden und in ein Sieb geben. Den **restlichen Zitronensaft**, 4EL Essig, 1EL Zucker und 2TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Das aufgekochte Wasser über die **Zwiebeln** gießen, dann die **Zwiebeln** sofort mit dem **Einlegesud** vermengen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Zitronenschalen** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder reiben. Die **Zitronenschale**, 1EL Zitronensaft und den **Knoblauch** mit 6EL veganer Mayonnaise verrühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die **Teige** streichen.



5. Salat zubereiten

Die **Oliven** grob schneiden. Die **restlichen Tomaten** halbieren und mit dem **Feldsalat** und den **Oliven** vermengen.



3. Flammkuchen backen

Den **Thunfisch-Bohnen-Mix** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen. Die **Flammkuchen** 9-12Min. im Ofen backen, bis der **Teig** jeweils knusprig und an den Rändern goldbraun ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



6. Anrichten und servieren

Die **Zwiebeln** in ein Sieb abgießen, dabei **2EL Einlegesud** auffangen und mit dem **Salat** vermengen. Die **Flammkuchen** in Stücke schneiden, mit den **ingelegten Zwiebeln** garnieren und mit dem **Salat** servieren.