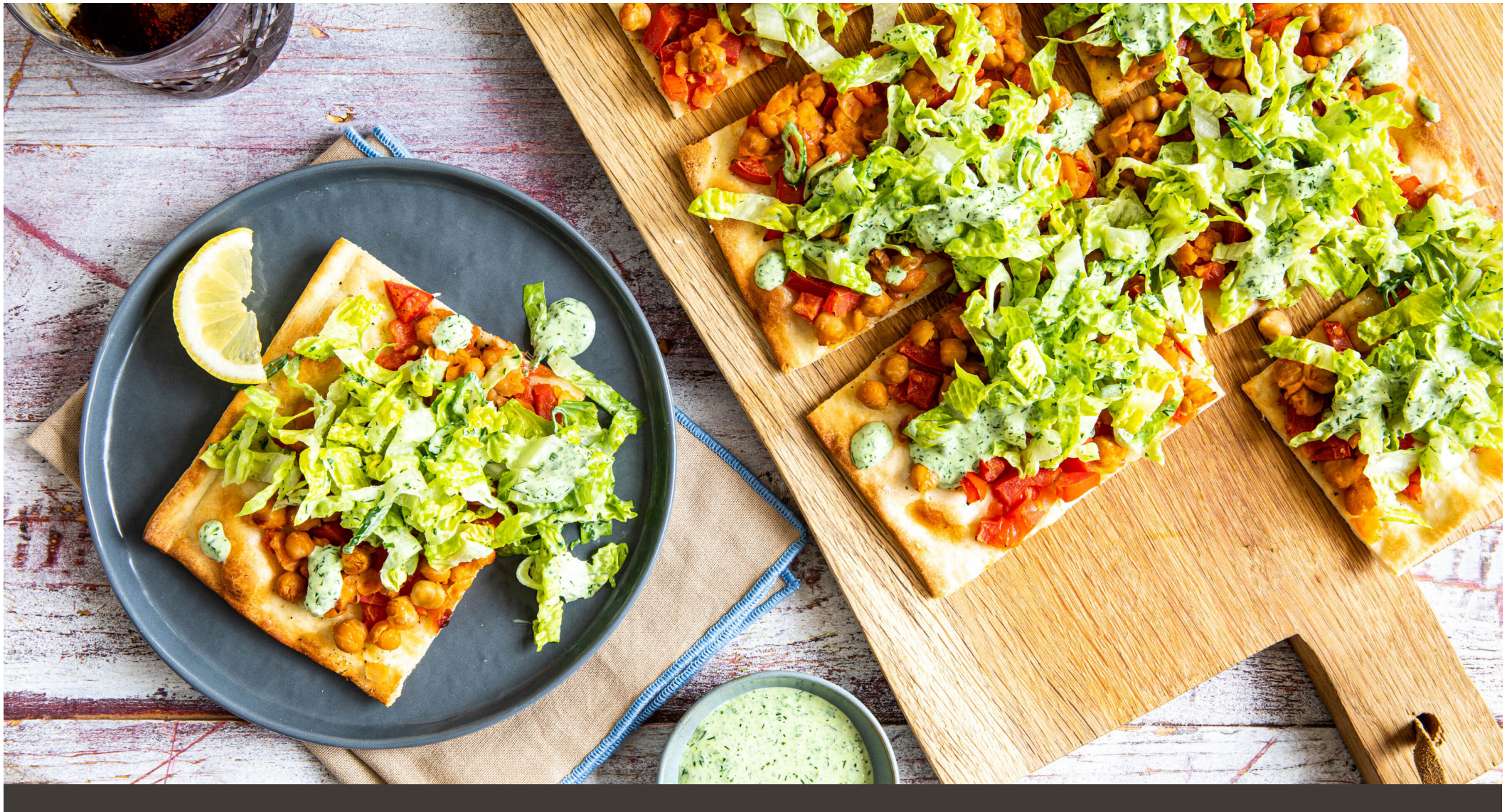




Veganer Kichererbsen-Flammkuchen

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 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 4 Tomaten
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 20g Schnittlauch & Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Lauchzwiebeln

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

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

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 825kcal, Fett 31.6g,
Kohlenhydrate 107.5g, Eiweiß 20.3g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Sriracha-Sauce** und 3EL hellen Essig in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Pflanzenöl, 1TL Zucker und ½TL Salz bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen.



Den **Schnittlauch** und den **Dill** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls grob schneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** 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 **½ der Kichererbsen** mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.



6EL 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 **½ 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. **#marleyspooning**