



Veganer Flammkuchen mit Pastinake und Birne

dazu Salat mit Sonnenblumenkernen



30-40min



3-4 Personen

Manche Rezepte werden zum Klassiker, sobald man den ersten Bissen probiert ... und dann nicht mehr aufhören kann! Diese herrliche Flammkuchenvariante ist so ein Fall: Auf einer wunderbar knobiliziösen Creme präsentiert sich eine Kombination aus herzhaft-süßlicher Pastinake und fruchtiger Birne, perfekt abgerundet mit Walnüssen. Mmh! Dazu noch ein bunter Salat mit Sonnenblumenkernen und alles ist gut!

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pastinaken
- 300g Violife Creamy
- 2 Birnen
- 2 Pck. Flammkuchenteig ¹
- 50g Walnusskerne ²
- 10g Petersilie
- 1 Pck. Romanasalat
- 2 Tomaten
- 50g Sonnenblumenkerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 840kcal, Fett 45.0g,
Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 17.2g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Pastinaken** schälen, dann mit dem Sparschäler rundherum in dünne Streifen schneiden. Das **Pastinakenherz** jeweils in kleine Würfel schneiden und mit dem **Knoblauch** und $\frac{2}{3}$ des **Violife Creamy** in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Walnüsse** grob hacken und für die letzten ca. 5Min. der Garzeit auf die **Flammkuchen** streuen und mitbacken. Die **½ der Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



Die **Birnen** längs vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



Die **restliche Petersilie samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **restlichen Violife Creamy**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 2-3EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz zu einem cremigen **Dressing** pürieren.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Pastinakencreme** bestreichen. Das Püriergefäß für die spätere Benutzung kurz ausspülen. Die **Teige** mit den **Pastinaken** und den **Birnen** belegen, dann jeweils mit 1 kräftigen Prise Salz bestreuen, mit 1 TL Olivenöl beträufeln und die **Flammkuchen** ca. 15Min. im Ofen goldbraun backen.



Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Flammkuchen** nach Belieben mit der **restlichen Petersilie** bestreuen, in Stücke schneiden und mit dem **Salat** und den **Tomaten** auf Tellern anrichten. Den **Salat** mit dem **Dressing** und den **Sonnenblumenkernen** garnieren, dann servieren.