



Flammkuchen mit Schawarma-„Hack“

und frischem Knollensellerie-Topping



ca. 35min



3-4 Personen

Flammkuchen kommt immer aus Frankreich? Von wegen! Heute landen veganes Hackfleisch und Tomatenwürfel auf dem Teig, und während der Ofen seine Arbeit tut, nutzen wir die Zeit, um einen frischen, cremigen Salat aus Knollensellerie anzurichten – einen sogenannten Slaw. Der sorgt mit ein paar Lauchzwiebeln für die nötige Leichtigkeit, damit der Flammkuchen zum ganz großen Genuss wird. Guten Appetit!

- 2 Tomaten
- 400g veganes Hackfleisch ³
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Flammkuchenteig ²
- 2 Zwiebeln
- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 848kcal, Fett 39.6g,
Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 27.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **vegane Hack** mit den **Tomaten**, dem Knoblauch, der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und die **Hackmischung** gleichmäßig darauf verteilen, dabei ca. 1 cm Rand frei lassen. Die **Flammkuchen** im Ofen 9-12Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 1-2Min scharf anbraten, dann auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren, 1TL Zucker unterrühren und weitere 6-8Min. weich braten (siehe auch Schritt 6).



1EL Zucker und je ½TL Salz und Pfeffer in 4EL (Weißwein-)Essig auflösen. Den **Sellerie** schälen und grob reiben, dann die Essigmischung einmassieren, damit der **Sellerie** weicher wird. Den **grünen und weißen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in dünne Ringe schneiden, die **weißen Lauchzwiebelringe** mit 4EL Mayonnaise unter den **Sellerie** mischen.



Die fertigen **Flammkuchen** mit den **gebratenen Zwiebeln** und etwas **Sellerie-Slaw** belegen und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** garniert servieren. Den restlichen **Sellerie-Slaw** als Beilage dazu reichen.



Es ist wichtig, das Salz gleich zu Beginn mit den Zwiebeln in die Pfanne zu geben: So werden die Zwiebeln nicht nur gewürzt, sondern das Salz entzieht ihnen im rohen Zustand die Flüssigkeit – dadurch werden die Zwiebeln schneller gar.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)