MARLEY SPOON



Veganer Kichererbsen-Flammkuchen

garniert mit Ranch-Dressing-Salat

30-40min 2 Portionen

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 trumpft mit aromatischen Tomaten und leicht pikanten Kichererbsen auf. Zusammen ergibt das ein herrlich stimmiges Gericht. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Flammkuchenteig [1]
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 3EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Kartoffelstampfer
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1).

Kann Spuren enthalten von: Milch

Nährwertangaben pro Portion
Energie 924kcal, Fett 44.3g, Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 20.0g



1. Sauce zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Sriracha-Sauce** und 1½EL hellen Essig in einem kleinen Topf mit 1EL Pflanzenöl, ½TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen.



2. Kichererbsen stampfen

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenkrepp möglichst trocken tupfen. Die **Kichererbsen** in den Topf zu der **Sauce** geben, dann ca. die **½ der Kichererbsen** mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.



3. Flammkuchen backen

Die **Tomaten** fein würfeln. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Mit 1EL Olivenöl beträufeln, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit den **Tomaten** bestreuen. Mit den **Kichererbsen** belegen, dabei die **zerstampften Kichererbsen** leicht in den **Teig** drücken. Im Ofen in 9–12Min. goldbraun backen, dabei das Blech nach der Hälfte der Zeit drehen.



4. Dressing vorbereiten

Den **Schnittlauch** und den **Dill** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zitronenschale** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Dressing pürieren

3EL vegane Mayonnaise, die **Kräuter**, die **½ des Knoblauchs** und die **Zitronenschale** in einem hohen Gefäß mit **1EL Zitronensaft**, 1EL Pflanzenöl und 1EL Wasser mit einem Stabmixer cremig pürieren. Das **Dressing** nach Geschmack mit mehr **Knoblauch** sowie Salz und Pfeffer würzen.



6. Salat zubereiten

Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden und mit dem **Romanasalat** und der **½ des Dressings** vermengen. Den **Kichererbsen-Flammkuchen** in Stücke schneiden und den **Salat** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Ranch-Dressing** beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**