

DAS
VEGANE
REZEPT

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Wir genießen vegan!
Köstliche Gerichte, schnell
und einfach zubereitet.

KNUSPRIG!

VIDEO
ANLEITUNG
unter:
[WWW.MERKURMARKT.AT/
MAGAZIN](http://WWW.MERKURMARKT.AT/MAGAZIN)

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit grünem Salat & Orangendressing

Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 Pkg. Flammkuchenteig
(z.B. Tante Fanny)
- 1 Pkg. veganer Kräuteraufstrich
- Salz, Pfeffer
- 1 Häuptelsalat
- 2 EL Weißweinessig
- ¼ TL Senf
- 4 EL Orangensaft
- 1 EL Rapsöl

1. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Flammkuchenteig ausrollen, mit Aufstrich bestreichen, die Zwiebelringe verteilen, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) für rund 15 Min. backen, bis der Flammkuchen knusprig ist.
2. In der Zwischenzeit Salat waschen und abtropfen lassen. Für das Dressing Essig mit Senf, Orangensaft und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Flammkuchen warm mit Salat servieren.

© 30 Min ★☆☆ Hobbykoch