

# DINNERLY



## Knuspriger Flammkuchen Asia-Style mit Cashew-Creme, Auberginen und Radieschen



30-40min



2 personen

Dieser knusprige Kollege steckt voller aufregender Aromen, die man im ersten Moment nicht unbedingt auf einem Flammkuchen erwartet. Aber was ist schon besser als ein gelungenes Überraschungsmoment? Auf einer herzhaften Hoisinsaucenbasis tummeln sich geröstete Auberginen, Radieschen und Lauchzwiebeln – und all das könnte nicht besser zusammenpassen. Unser hohes und heiliges Versprechen: ein Geschmackserlebnis sondergleichen!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 100g cashewnoten<sup>15</sup>
- 1 grote aubergine
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 50ml hoisinsaus<sup>1,6,11</sup>
- 1 rol flammkuchendeeg<sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- peper en zout
- 75ml olijfolie
- 15ml azijn

## KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- waterkoker
- staafmixer met beker

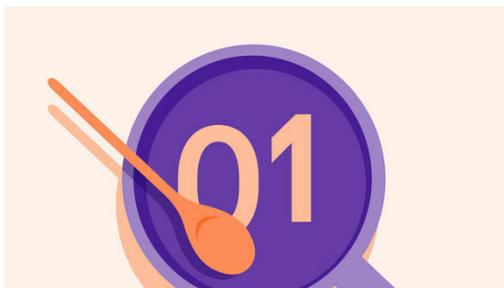
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1075kcal, vet 67.5g, koolhydraten 90.0g, eiwit 23.3g



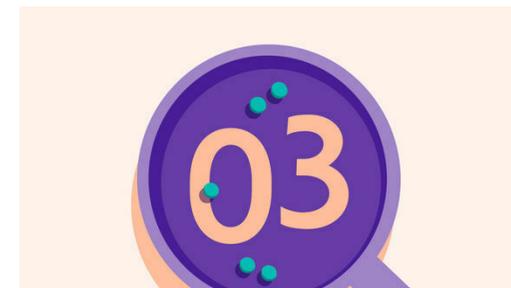
### 1. Cashews vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher etwas Wasser aufkochen. Die **Cashews** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze in 2–3Min. goldbraun und duftend anrösten. In ein hohes Gefäß umfüllen und mit dem heißen Wasser übergießen, bis sie bedeckt sind.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Aubergine** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden (siehe auch Schritt 6). Den **grünen** und **weißen Teil der Lauchzwiebel** trennen. Den **weißen Teil** längs halbieren und quer in 2–3cm große Stücke schneiden.



### 3. Gemüse vorbereiten

Die **Auberginen**, die **Radieschen** und die **weißen Lauchzwiebeln** mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen. Den **grünen Teil der Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



### 4. Sauce zubereiten

1 Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Die **Cashews** abgießen und zurück in das Gefäß geben. Den Knoblauch, die **Hoisinsauce**, 3EL Wasser, 1EL Essig, 3EL Olivenöl und 1 Prise Salz zufügen und alles mit einem Stabmixer zu einer feinen **Sauce** pürieren. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit der **Sauce** bestreichen.



### 5. Flammkuchen backen

Die **Auberginen**, die **Radieschen** und die **weißen Lauchzwiebeln** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen. Den **Flammkuchen** im Ofen 12–14Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Den **Flammkuchen** mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den **grünen Lauchzwiebeln** sowie etwas Salz und Pfeffer bestreut servieren.



### 6. Knackiges Topping

Wer die Radieschen nicht mitbacken möchte, kann sie auch einlegen und zusammen mit den grünen Lauchzwiebeln nach dem Backen auf den Flammkuchen geben. Dazu die Radieschenscheiben mit 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.