



Veganer Kichererbsen-Flammkuchen

garniert mit Ranch-Dressing-Salat



30-40min



2 personen

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

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes sriracha
- 1 blik biologische kikkererwten
- 2 tomaten
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- 3el vegan mayonaise
- peper en zout
- 2½g suiker
- 15ml olijfolie
- 30ml plantaardige olie
- 22½ml azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- aardappelstamper
- keukenrasp
- citruspers
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 962kcal, vet 45.9g, koolhydraten 109.8g, eiwit 20.8g



1. Sauce zubereiten

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) voorheizen. Die **Sriracha-Sauce** en 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.



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.



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.



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.



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.



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.