



Feigen Flammkuchen



Zubereitungszeit:

40 Min.

Zutaten:

für 4 Tortillas

- 4 [Beetgold Tortillas Rote Beete](#)
- 150 g Cashewkerne
- 200 g veganem Skyr oder Quark
- Nüsse
- Feigen
- 1 Zwiebel
- Etwas Salz
- Frische
- Kräuter

Zubereitung:

Die Cashews ca. 30min in Wasser einweichen. Dann mit veganem Skyr in einem Mixer cremig rühren und mit Salz abschmecken, optional können frische Kräuter dazugegeben werden. Die Tortillas mit der Creme bestreichen und nach Lust und Laune belegen, hier wurden Feigen, Nüsse und Zwiebeln verwendet. Dann die Tortillas bei 200 Grad für 5 Minuten backen. Noch etwas frischen Rucola darauf geben und genießen.