Flammkuchen mit Bärlauch Creme und Spargel

Zubereitungszeit:
25 Min.

Zutaten:
Für 2 Personen

- 1 Packung Beetgold Pizzaboden
- ½ Bund Bärlauch
- 200 g vegane Crème Fraîche
- Salz & Pfeffer
- 200 g Spargel
- 50 g veganer Reibekäse
- Pinienkerne zum Toppen

Zubereitung:
Den Ofen auf 180° vorheizen. Für die Bärlauchcreme den Bärlauch mit der Creme Fraîche, etwas Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer mixen. Die Pizzaböden auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und die Creme darauf verteilen. Den Spargel bei Bedarf schälen, dann längs halbieren und auf dem Pizzaboden platzieren. Den veganen Reibekäse und die Pinienkerne noch darauf verteilen und dann für ca. 18 Minuten im Ofen backen.