



Flammkuchen mit getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 2 Flammkuchen:

- 1 Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 150 g vegane Sour Creme
- ½ Glas getrocknete Tomaten
- Handvoll Oliven
- Handvoll Tomaten
- 1 große rote Zwiebel
- Rucola zum Toppen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Pizzaboden ausrollen und mit der veganen Sour Creme bestreichen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel, Tomaten, Oliven und getrockneten Tomaten kleinschneiden und auf den Flammkuchen geben. Dann für 18 Minuten in Ofen backen. Zum Schluss noch mit Rucola garnieren und genießen. Vollguten Appetit!