



Spicy Caesar Salad Flatbread

Description

[vc_row css_animation="fadeIn"][vc_column width="1/2? offset="vc_col-lg-offset-6 vc_col-lg-6 vc_col-md-offset-6 vc_col-md-6 vc_col-sm-offset-6 vc_col-xs-12?]

[vc_btn title="Zum Storefinder" style="custom" custom_background="#000000? custom_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.beetgold.com%2Ffindens%2Fstorefinder%2F|title:Storefinder"] [vc_btn title="Jetzt online bestellen" style="custom" custom_background="#000000? custom_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.vantastic-foods.com%2Fvegane-lebensmittel%2Fbackwaren%2Ffertigteig%2Fbeetgold-pizzaboden-bio-200g|target:_blank"] [/vc_column][vc_row]

Meta Fields

Zubereitung : Die Pizzaböden laut Packungsangabe backen und währenddessen das Dressing zubereiten. Dafür alle Zutaten in einem Mixer (oder mit Stabmixer) fein pürieren und zur Seite stellen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kichererbsen dazugeben und nach ein paar Minuten das Tandoori Gewürz dazugeben, weiterbraten und mit Zitronensaft ablöschen. Den Salat mit etwa der Hälfte des Dressings in einer Schüssel mischen, die Pizzaböden aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen mit dem restlichen Dressing bestreichen, den Salat, die Kichererbsen und ggf. weiteres Dressing auf die Pizzaböden geben und mit Salz/ Pfeffer und Microgreens garnieren.

Zutaten : für 2 Pizzaböden

- 1 Packung Vollgemüse Pizzaböden
- 180g Romana Salat in Streifen geschnitten
- Eine Dose Kichererbsen (abgetropft ca 200g)
- 1 TL Tandoori Gewürz (Harissa, Baharat oder Curry gehen auch)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Veganes Caesar Dressing

- 3 EL Sonnenblumenkerne



- 2 EL geschälte Hanfsamen
 - 3 EL Hefeflocken
 - 30-40 ml Zitronensaft
 - 1 kleine Knoblauchzehe
 - 1-2 TL Ahornsirup
 - 100 ml Wasser
 - Etwas Olivenöl opt.
 - Salz/ Pfeffer nach Belieben
-
- Etwas Microgreens als optionales Topping

Zubereitungszeit : 20