



(Veganer) Flammkuchen aus Karotten-Tortillas mit Äpfeln, getrockneten Tomaten und roten Zwiebeln



Zubereitungszeit:

30 Min.

Zutaten:

für 2 große oder 4 kleine Portionen:

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 2 Becher Crème fraîche (vegan)
- 1,5 - 2 Äpfel, je nach Größe
- 1 große oder 2 kleine rote Zwiebeln
- 160 g Speck
- oder *Veggie-Alternative*: getrocknete, in Öl eingelegt Tomaten
- 2 große Rosmarinzweige
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und die Karotten-Tortillas damit bestreichen.

Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebel(n) schälen und in feine Ringe schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen.

Apfelspalten, Zwiebelringe, Speck oder gehackte, in Öl eingelegte Tomaten und Rosmarinnadeln auf den Tortillas (Flammkuchen) verteilen. Flammkuchen nach und nach im Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht braun werden und der Speck bzw. die Tomatenstücke knusprig sind.