(VEGANER) FLAMMKUCHEN AUS KAROTTEN-TORTILLAS MIT ÄPFELN, GETROCKNETEN TOMATEN UND ROTEN ZWIEBELN

30 MIN (VEGAN) GLUTENFREI

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 Vollgemüse 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.