

# FLAMMKUCHEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN UND ROTEN ZWIEBELN

🕒 20 MIN

🌿 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

## Zutaten für 2 Flammkuchen:

1 Pkg. Vollgemüse Pizzaboden

150g vegane Sour Creme

½ Glas getrocknete Tomaten

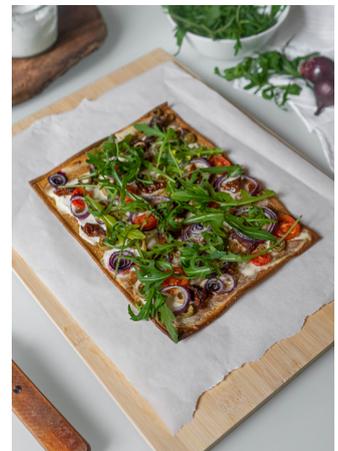
Handvoll Oliven

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!

