

FLAMMKUCHEN MIT VEGANEM CAMEMBERT

🕒 20 MIN

🌿 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Pizzen:

1 Packung Vollgemüse Pizzaboden

100g Frische Creme Natur

75g veganer Camembert

2 Äpfel

2 kleine rote Zwiebeln

handvoll Walnüsse

Thymian

Agavendicksaft

Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Die Pizzaböden mit der frische Creme bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Apfelscheiben, Zwiebelringen, dem veganen Camembert und Walnüssen belegen.

Die Pizzaböden für 18 Minuten bei 180 Grad backen und zum Schluss mit Thymian und Agavendicksaft toppen.

Vollguten Appetit!