



JENNIFER SCHIMS
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN STRAELEN

„Ich mag Flammkuchen
etwas herzhafter. Wer es
auch gerne deftig möchte,
kann gewürztes Veggie-Hack
oder Sojaschnitzel auf den
Flammkuchen geben.“

Suchen Sie ein Rezept aus
älteren **alverde**-Ausgaben?
Stöbern Sie online in unserer
Rezepte-Sammlung unter
dm.de/rezepte

Flammkuchen

MIT CHAMPIGNONS



PRO PORTION: 3.402 kJ (813 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min. + 10 Min. Backzeit

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach REICHT FÜR 4 Flammkuchen

Zutaten

Für 4 Flammkuchen

- 300 g dmBio Mandelmehl*
- 1/2 TL Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 3 TL dmBio Natives Olivenöl extra*
- 120 g dmBio Pesto Rosso*
- 3 rote Zwiebeln
- 200 g Champignons
- 8 EL dmBio Mandelmus, weiß*
- 5 TL dmBio veganes Pasta Topping*
- Basilikumstreifen zum Garnieren



Haben Sie das
Rezept ausprobiert?
Wir freuen uns,
wenn Sie ein Foto
auf Instagram unter
#alverderezept posten!

Zubereitung

Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
Mandelmehl und Salz in einer Rührschüssel vermengen.
Wasser und **Olivenöl** hinzugeben und kurz verrühren.
Danach mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig in vier Portionen teilen und die Teigportionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit dem **Pesto Rosso** bestreichen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. **Champignons** putzen und in Scheiben schneiden. Die Flammkuchenteige damit belegen.

Das **Mandelmus** in Klecksen auf die Flammkuchen geben und alles mit dem **veganen Pasta Topping** bestreuen. Anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 8 bis 10 Minuten backen. Mit **Basilikumstreifen** bestreut servieren. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ 300 g dmBio Mandelmehl*
- ☐ dmBio Natives Olivenöl extra*
- ☐ 120 g dmBio Pesto Rosso*
- ☐ dmBio Mandelmus, weiß*
- ☐ dmBio veganes Pasta-Topping*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 3 rote Zwiebeln
- ☐ 200 g Champignons
- ☐ Einige Basilikumblättchen

SONSTIGES:

- ☐ Salz