



JENNIFER SCHIMS  
MITARBEITERIN IM  
dm-MARKT IN STRAelen

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

Suchen Sie ein Rezept aus älteren alverde-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezepte-Sammlung unter [dm.de/rezepte](http://dm.de/rezepte)



**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 #alverdezepte 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