



# Flammkuchen mit veganem Geschnetzeltem

## *Zubereitung*

1. Zwiebeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Veganes Geschnetzeltes in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten kross braten.
3. Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen. Vegane Crème fraîche-Alternative mit Salz und Pfeffer würzen. Teig mit der Creme bestreichen. Dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Creme mit Geschnetzeltem, Zwiebeln, Thymian und Cranberrys belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220°C / Umluft: 200°C) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren.

## *Zubereitungszeit*

ca. 30 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 2 Personen*

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung Veganes Mühlen Geschnetzeltes Typ Hähnchen
- Flammkuchen-Fertigteig (ca. 250 g)
- 150 g Vegane Crème fraîche-Alternative
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Thymian
- 75 g getrocknete Cranberrys

## *Nährwerte pro Portion*

Brennwert: 2.386 kJ | 570 kcal

Eiweiß: 12 g

Fett: 20 g

Kohlenhydrate: 85 g