

Rustikaler Flammkuchen mit endori veggie pulled

endori



2 Pck.	endori veggie pulled
4 Stk.	Flammkuchenteig
400 g	Crème fraîche
200 g	BBQ Sauce
3	Zwiebeln, weiß
20 g	Schnittlauch
120 g	Pesto, grün
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Die Crème fraîche mit dem Pesto vermischen. Den Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen und die Crème fraîche-Mischung darauf streichen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln auf dem Teig verteilen und das Ganze für ca. 10 Minuten bei 200 °C in den Backofen geben.

Das **endori veggie pulled** in einer heißen Pfanne mit ausreichend Öl unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Minuten braten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Wenn der Flammkuchen fertig ist, das gebratene **endori veggie pulled** darauf verteilen und diesen anschließend mit Schnittlauch und BBQ Sauce vollenden. Auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!