

Flammkuchen

Es kann veganer Hefeteig für Flammkuchen fertig gekauft werden. Das ist die einfachste Methode. Will man den Hefeteig selbst machen, dann kann das Rezept für Pizza verwendet werden. Von den Mengenangaben (pro Person) passen die Angaben. Allerdings muss der Teig deutlich dünner aufgetragen werden, aus einem Blech Pizzateig wird dann ca. 1 1/2 Bleche Flammkuchen.

geschätzt für 12 Leute:

- 6 x 260 gr Flammkuchen-Rollen
- 5 x 200 gr Räuchertofu
- 4 Bund Lauchzwiebeln
- 3 x 200 ml Cuisine Creme
- 2 x 150 gr Streukäse (Vemondo Reibegenuss)
- oder alternativ 2 x 150 gr Scheibenkäse (REWE Beste Wahl)

Zutaten

| Zutat | Einheit | 2 Personen | 3 Personen | 4 Personen | 5 Personen | 6 Pers. | 8 Pers. | 10 Pers. |
|-----------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|---------|---------|----------|
| Flammkuchenteig (á 260gr) | Rolle | 1 | 1,5 | 2 | 2,5 | 3 | 4 | 5 |
| Streukäse (á 150gr) ¹⁾ | Gramm | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 240 | 300 |
| Cuisine Creme (á 200ml) | Milliliter | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 | 400 | 500 |
| Lauchzwiebeln | Bund | 0,7 | 1,0 | 1,3 | 1,7 | 2 | 2,7 | 3,3 |
| Räuchertofu (á 200gr) | Gramm | 160 | 240 | 320 | 400 | 480 | 640 | 800 |

1) Streukäse 'Vemondo Reibegenuss' oder alternativ Scheibenkäse 'REWE Beste Wahl'

Herstellung

1. Gekaufte Teigrolle langsam entrollen, dabei das dünne Papier dran lassen, und auf das Backblech legen.
2. Streukäse gleichmäßig auf der Fläche verteilen.
3. Cuisine Creme gleichmäßig auf der Fläche verteilen.
4. Lauchzwiebeln klein schneiden (→ kleine Ringe) und gleichmäßig auf der Fläche verteilen.

Weitere Hinweise

Download

From:
<https://wiki.joonet.de/> - **JooNet DokuWiki**

Permanent link:
<https://wiki.joonet.de/doku.php?id=ernaehrung:vega-flammkuchen&rev=1712558947>

Last update: **2024/04/08 06:49**

