



Flammkuchen mit veganem Camembert



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 2 Pizzen:

- 1 Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 100 g Frische Creme Natur
- 75 g veganer Camembert
- 2 Äpfel
- 2 kleine rote Zwiebeln
- handvoll Walnüsse
- Thymian
- Agavendicksaft
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Pizzaböden mit der frische Creme bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Apfelscheiben, Zwiebelringen, dem veganen Camembert und Walnüssen belegen. Die Pizzaböden für 18 Minuten bei 180 Grad backen und zum Schluss mit Thymian und Agavendicksaft toppen. Vollguten Appetit!