



# Flammkuchen mit Mais, Paprika und roter Zwiebel



## Zubereitungszeit:

20 Min.

## Zutaten:

### für 2 Flammkuchen:

- 1 [Packung Beetgold Pizzaboden](#)
- 150 g veganer Frischkäse Natur
- 80 g Dosenmais
- 1 kleine Paprika, orange
- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll Rucola
- Salz/Pfeffer

## Zubereitung:

Paprika waschen und in Scheiben schneiden. Dosenmais in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Pizzaboden auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen und mit Paprika und Mais belegen. Nach Packungsanweisung im Ofen backen. In der Zwischenzeit rote Zwiebel in Scheiben schneiden und Rucola verlesen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Zwiebel und Rucola belegen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.