



KÄseflammkuchen mit Feigen, Äpfeln und roten Zwiebeln



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 1 Flammkuchen:

- ½ Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 75 g Creme Fraiche (vegan)
- 75 g Hokkaido Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- ½ Apfel
- 1 Feige
- Kürbiskerne und Walnüsse
- Salz und Pfeffer
- 10 g Feta (vegan)
- Thymian
- 1 TL Ahornsirup

Zubereitung:

Den Kürbis, Apfel, Zwiebel und die Feige in dünne Scheiben schneiden und beiseitelegen. Den Backofen auf 180° vorwärmen. Den Pizzaboden auf ein Backpapier belegtes Backblech auslegen und mit der Creme Fraiche bestreichen. Dann mit den Kürbis-, Apfel-, Zwiebel-, und Feigenscheiben belegen. Dann mit Kürbiskernen und Walnüssen toppen, salzen und pfeffern und für 15 Minuten im Ofen backen. Den



Feta zerbräuseln und auf den gebackenen Flammkuchen streuen, dann mit Thymian und Ahornsirup toppen.
Vollguten Appetit!