



Spicy Caesar Salad Flatbread



Zubereitungszeit:

20 Min.

Zutaten:

für 2 Pizzaboden

- 1 Packung [Beetgold Pizzaboden](#)
- 180 g Romana Salat in Streifen geschnitten
- Eine Dose Kichererbsen (abgetropft ca 200g)
- 1 TL Tandoori Gewürz (Harissa, Baharat oder Curry gehen auch)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Veganes Caesar Dressing

- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL geschälte Hanfsamen
- 3 EL Hefeflocken
- 30-40 ml Zitronensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1-2 TL Ahornsirup
- 100 ml Wasser
- Etwas Olivenöl opt.
- Salz/ Pfeffer nach Belieben



- Etwas Microgreens als optionales Topping

Zubereitung:

Die Pizzabrotten laut Packungsangabe backen und währenddessen das Dressing zubereiten. Dafür alle Zutaten in einem Mixer (oder mit Stabmixer) fein pürieren und zur Seite stellen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kichererbsen dazugeben und nach ein paar Minuten das Tandoori Gewürz dazugeben, weiterbraten und mit Zitronensaft ablöschen. Den Salat mit etwa der Hälfte des Dressings in einer Schüssel mischen, die Pizzabrotten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen mit dem restlichen Dressing bestreichen, den Salat, die Kichererbsen und ggf. weiteres Dressing auf die Pizzabrotten geben und mit Salz/ Pfeffer und Microgreens garnieren.