

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2024 ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Anna Guder**

**Veganer Flammkuchen mit selbstgemachtem veganen "Ricotta", Kürbis, "Feta" und Feigen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Flammkuchenteig:**

125 g Dinkelmehl, Type 630  
 ½ TL Backpulver  
 2 TL Olivenöl  
 ½ TL Salz

Den Backofen mit Backblech auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen, dann Öl und 60 ml Wasser hinzugeben. Erst mit einem Holzlöffel und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen.

**Für den „Ricotta“:**

125 g Cashewkerne  
 ½ Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Saft  
 1-2 EL Hefeflocken  
 Paprikapulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewkerne für ca. 10 Minuten in Wasser kochen. Cashewkerne abgießen. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Cashewkerne mit Knoblauch, 1 EL Zitronensaft, Hefeflocken und ca. 40 ml Wasser pürieren und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Belag:**

125 g Hokkaido-Kürbis  
 1 kleine rote Zwiebel  
 50 g veganer Feta auf Kokosbasis  
 2 EL Kürbiskerne  
 1 EL Ahornsirup  
 1 TL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, Hokkaido putzen. Beides in feine Scheiben schneiden. Teig auf einem Backpapier sehr dünn ausrollen, den „Ricotta“ auf dem Teig verteilen. Dünn mit Zwiebel und Kürbis belegen. Feta darüber bröseln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Ahornsirup beträufeln. Mit Kürbiskernen bestreuen und für ca. 10 Minuten in den Backofen geben.

**Für die Garnitur:**

2 Feigen  
 1-2 Zweige Rosmarin

Feigen in Scheiben schneiden. Flammkuchen damit vor dem Servieren belegen. Mit Rosmarin garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.