

FLAMMKUCHEN mit Kürbis

ZUTATEN

für 2 Flammkuchen / 2-3 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl Typ 550

5 EL Olivenöl

185 ml Wasser

etwas Salz

Für den Belag:

2 Becher Crème fraîche

Salz, schwarzer Pfeffer

1/3 Hokkaido-Kürbis

4 EL Kürbiskerne

etwas geriebener Bergkäse

3-4 Lauchzwiebeln



... SO GEHT'S

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken mind. 8 Minuten zu einem elastischen, weichen Teig verkneten.
2. Aus der Schüssel nehmen und mit bemehlten Händen noch einmal durchkneten.
3. Den Teig halbieren und die Hälften auf jeweils einem Backpapier dünn ausrollen.
4. Den Teig mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Hokkaido entkernen, in 5 mm dicke Spalten schneiden und auf den Flammkuchen verteilen
6. Kürbiskerne und Bergkäse darüber verteilen.
7. Den Backofen mit den leeren Backblechen auf 200 °C vorheizen.
8. Je einen Flammkuchen mit dem Backpapier vorsichtig auf ein Backblech ziehen (Achtung, heiß!) und ca. 12 – 14 Minuten knusprig backen.
9. In dieser Zeit die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
10. Den gebackenen Flammkuchen mit Lauchzwiebeln bestreuen und sofort servieren.

GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT