



Flammkuchen mit Kürbis



Zutaten

Menge

240 g	Weizenmehl
120 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	geschmacksneutrales Öl
1 TL	Salz
1/4	Hokkaido
1	rote Zwiebel
4 Zweige	Tymian
150 g	Schmand
100 g	Ziegenfrischkäse
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Bio-Zitrone
70 g	Speckwürfel

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 30 Min. Ruhezeit

pro Portion: 3709 kJ, 886 kcal, 103 g Kohlenhydrate, 26,8 g Eiweiß, 43,1 g Fett, 123 mg Cholesterin, 5,82 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Flammkuchen mal anders! Passend zum Herbst und damit zur Kürbissaison haben wir hier eine ganz besondere Variante des allseits beliebten Flammkuchens - und zwar mit einem wahnsinnig knusprigen Boden, der mit Kürbis, Schinken und Ziegenfrischkäse belegt ist. Besser kann doch in den Herbst nicht starten, oder?

Step 1:

Zuerst gibst du das Mehl mit dem Wasser, dem Öl und dem Salz in eine Schüssel und verknetest alles zu einem geschmeidigen Teig. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit den Kürbis entkernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Blättchen vom Thymian zupfen. Dann kannst du den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Nun den Schmand mit dem Ziegenfrischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Step 4:

Den Teig mit etwas Mehl am besten direkt auf dem Backpapier auf die Größe eines Backbleches ausrollen und auf das Backblech heben.

Step 5:

Nun den Teig mit der Creme bestreichen und mit Kürbisscheiben, Zwiebeln sowie Speck und Thymianblättchen belegen.

Step 6:

Den Flammkuchen im heißen Ofen für 20 bis 25 Minuten knusprig backen.