



Kürbis-Flammkuchen.

 **30 Min.**  **100 Min.**  **mittel**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

- g Weizenmehl
- EL Olivenöl
- TL Salz
- Eigelb
- ml warmes Wasser
- g Schmand
- g Crème fraîche
- Pfeffer
- TL Muskatnuss gerieben
- g Hokkaidokürbis geputzt
- g Französischer Weichkäse (z.B. Petit Paris)
- rote Zwiebel

Zubereitung:

- 1** Aus Mehl, Olivenöl, Salz, Eigelb und Wasser einen Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen.
- 2** Inzwischen Schmand und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 3** Kürbis waschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden.
- 4** Weichkäse in Scheiben schneiden.
- 5** Zwiebel schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.
- 6** Walnüsse grob hacken.
- 7** Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 8** Teig in 4 Teile teilen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Je dünner, desto knuspriger wird der Flammkuchen!
- 9** Den ersten Flammkuchenteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech ziehen und mit einem Viertel der Schmand-Creme bestreichen, dann mit je einem Viertel Kürbis, Camembert, Zwiebeln und Walnüssen belegen.
- 10** Flammkuchen in den Ofen schieben und ca. 12 Min. backen. Mit den anderen 3 Flammkuchen ebenso verfahren.
- 11** Die gebackenen Flammkuchen mit Thymian bestreuen und mit Honig beträufeln.

Kürbis-Flammkuchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

g Walnusskerne (z.B. Puda)

EL Mehl

EL Thymian gerebelt

EL flüssiger Honig

