

Herbbackblech mit Speziallochung



Art.-Nr. 661141



## Kürbisflammkuchen

ERGIBT 4 FLAMMKUCHEN | ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN. | BACKZEIT: CA. 10-15 MIN.

**Zutaten für den Teig:** 330 g Mehl, 160 ml Wasser, 1-2 EL Olivenöl, Salz | **Zutaten für den Belag:** 1 Becher saure Sahne (Crème fraîche), 200 g Hokkaido-Kürbis, 1 rote Zwiebel, 1 Feige, 1 Birne, 200 g Feta, 100 g Walnüsse, etwas Salz, Pfeffer, Rosmarin oder Thymian

### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 3-5 Minuten verkneten. Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und kurz ruhen lassen. Die Teiglinge dünn ausrollen und auf Backblechen mit Dauerbackfolie legen. Die saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die ausgerollten Teige verteilen und verstreichen, dabei etwas Platz zum Rand lassen. Kürbis, Zwiebel, Feige und Birne in dünne Streifen schneiden.

Erst den Kürbis auf den Flammkuchen legen und dann den Rest darauf verteilen. Den Feta zerkrümeln, die Walnüsse grob hacken und beides auf die Flammkuchen geben. Nach Belieben noch etwas Thymian oder Rosmarin darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 10-15 Minuten backen.