Kürbis-Zwiebel-Flammkuchen

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Teig

275 g	Weizenmehl Typ 550
0,5 Päckchen	Trockenhefe
125 ml	Wasser
2,0 TL	flüssiger Honig
1,0 TL	Salz
1,0 EL	Olivenöl

Belag

150 g	Saure Sahne
	Salz & Pfeffer
2,0	Zwiebeln
300 g	Kürbis (Muskat- oder Hokkaidokürbis)
1,0	Apfel
1,0 Handvoll	junge Spinat- oder Rucola-Blätter
50,0 g	Dörrschinken in dünnen Scheiben

(Angaben für 3 Personen)

Diese originelle Variante des elsässischen Klassikers Flammkuchen kombiniert Kürbis, Äpfel und Dörrschinken zu einer süßlich-würzigen Gaumenfreude.

Zubereitung

Einen Hefeteig zubereiten und 40 Minuten gehen lassen, auf einem gefetteten und mit etwas Mehl bestäubten Blech dünn ausrollen, noch mal ein paar Minuten ruhen lassen.
Saure Sahne mit Salz und Pfeffer verrühren und auf den Boden streichen. Die Zwiebeln in feine Ringe, den Kürbis und den Apfel in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln, Kürbis und Apfel auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C backen. Nach etwa 5 Minuten den Dörrschinken auf dem Flammkuchen verteilen und weitere 5 bis 10 Minuten backen. Vor dem Servieren mit den Spinat- oder Rucolablättern bestreuen.