

Kürbis-Zwiebel-Flammkuchen

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

Zutaten

Teig

275 g Weizenmehl Typ 550

0,5 Trockenhefe

Päckchen

125 ml Wasser

2 TL flüssiger Honig

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

Belag

150 g Saure Sahne

Salz & Pfeffer

2 Zwiebeln

300 g Kürbis (Muskat- oder Hokkaidokürbis)

1 Apfel

1 Handvoll junge Spinat- oder Rucola-Blätter

50 g Dörroschinken in dünnen Scheiben

(Angaben für 3 Personen)

Diese originelle Variante des elsässischen Klassikers

Flammkuchen kombiniert Kürbis, Äpfel und Dörroschinken 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 15 Minuten den Dörroschinken auf dem Flammkuchen verteilen und weitere 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit den Spinat- oder Rucolablättern bestreuen.

